Mohnnudeln mit Topfen

Eine ganz besondere Spezialität aus der österreichischen Küche gelingt mit diesem Rezept für die leckeren Mohnnudeln mit Topfen.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 30 min

Koch/Backzeit: 10 min

Ruhezeit: 15 min

Gesamtzeit: 55 min

Zutaten

0.5 Stk.	Zitronen (die Schale davon)
2 Stk.	Eier
40 g	Butter
250 g	Topfen
1 Packung	Vanillezucker
100 g	Weizengrieß
80 g	Mehl (glattes)

Zum Garnieren

1 TL	Butter
1 EL	Staubzucker
50 g	Mohn

Zubereitung

1. Für die Mohnnudeln mit Topfen zu Beginn die Eier in eine Schüssel schlagen, mit der weichen Butter, Topfen, Zitronenschale, Vanillezucker und einer Prise Salz glattrühren. Anschließend Mehl und Weizengrieß unterrühren. Für 15 Minuten in den Kühlschrank stellen.

2. Nach der Ruhezeit eine Arbeitsfläche mit Mehl bestreuen. Den Teig zu einer länglichen Rolle formen (etwa so dick wie der Daumen). Von der Rolle zirka 1,5 Zentimeter lange Stücke abschneiden und diese mit den Händen zu Röllchen formen, die an den Enden abflachen.

3. Einen großen Topf mit Salzwasser zum Kochen bringen, Temperatur reduzieren. Die Nudeln

bei schwacher Hitze 10 Minuten darin ziehen lassen. Sie sind fertig, sobald sie an die Oberfläche kommen. Mit einem Schaumlöffel aus dem Wasser heben und auf Küchenpapier zum Abtropfen setzen.

4. Unterdessen die Butter in einem kleinen Topf zerlassen. Staubzucker und Mohn in einer flachen Schale vermischen. Die abgetropften Nudeln darin wälzen, auf Tellern anrichten und mit der geschmolzenen Butter übergießen. Zum Schluss mit Staubzucker bestreuen.

Tipp

Die Mohnnudeln mit Topfen mit frischen Früchten servieren oder Zwetschkenröster dazu reichen.