

## Mohnnudeln

Ein toller Nachtisch sind diese Mohnnudeln, wenn man sie mit Himbeersauce serviert. Mit diesem Rezept werden Sie auch bei Gästen punkten.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 20 min

**Koch/Backzeit:** 25 min

**Gesamtzeit:** 45 min



## Zutaten

500 g	Erdäpfel
12 dag	Mehl
40 g	Butter (für den Erdäpfelteig)
2 Stk.	Eidotter
1 Prise	Salz (für den Erdäpfelteig)
10 dag	<a href="#">Mohn</a>
5 dag	Butter (für den Mohnüberzeug)
20 g	Zucker (für den Mohnüberzeug)
1 Prise	Salz (für das Wasser)
1 Prise	Zucker (zum Bestreuen)

## Zubereitung

1. Für lecker Mohnnudeln zuerst einen Teig aus Erdäpfel erstellen. Hierzu die Erdäpfel in einem mittleren Topf geben und mit kaltem Wasser bedecken. Eine kleine Prise Salz hinzugeben und kochen, bis sie weich sind.
2. Dann das Wasser abschütten, mit kaltem Wasser gut abschrecken, pellen und durch eine Kartoffelpresse drücken. Den Brei nun salzen, Butter, Mehl und Eidotter hinzugeben und so lange verkneten, bis ein glatter Teig entsteht. Je nach Sorte der Erdäpfel kann es sein, dass der Teig ein wenig matschig ist, dann bitte mit ein wenig Mehl binden.
3. Nun in einem Topf circa 1,5 l Wasser aufsetzen, diesen salzen und zum Kochen bringen.
4. Aus dem Teig eine große Rolle herstellen und diesen in fingerdicke Stücke schneiden. Aus

den Stücken kleine "Nudeln" formen, in dem man den Teig zwischen die Handflächen legt und diesen durch ein Reiben, wie beim Händewärmen, in Form bringt. Die Enden sollten dünn auslaufen.

5. In einer beschichteten Pfanne nun Butter schmelzen, Mohn und Zucker dazugeben und erwärmen.
6. Die Nudeln nun ins kochende Wasser geben und circa 5 – 10 Minuten gar ziehen lassen. Mittels einer Schaumkelle die Nudeln aus dem Wasser nehmen und kurz abtropfen lassen. Danach die Nudeln in den Mohn geben und kräftig schwenken.
7. Zum Servieren die Nudeln auf einen Teller geben und mit Zucker bestreuen.

## **Tipp**

Lecker schmecken die Mohnnudeln mit einer leckeren Fruchtsauce, dabei spielt es keine Rolle ob Himbeeren oder Erdbeeren. Je nach Saison einfach mal variieren.