



Benötigte Zutaten

500 g Erdäpfel (mehlig)

125 g Mehl griffig

30 g Weizengrieß

2 Eigelb

Salz

Mohn

Zucker

Premium Teebutter

Staubzucker

Mohnwuzerl

Schnell, einfach und schmackhaft!

Anleitung

1. Teig 15 Minuten rasten lassen.
2. Fingerdicke Rollen formen, portionieren und ca. vier bis fünf Zentimeter lange Nudeln zwischen den Handflächen wuzeln.
3. Die Erdäpfelnudeln im leicht gesalzenen Wasser ca. 5 Minuten sieden lassen.
4. Erdäpfel kochen, schälen, im Rohr bei 150 Grad ungefähr zehn Minuten ausdampfen lassen. Erdäpfel mit der Presse passieren, restliche Zutaten rasch unter die noch warme Erdäpfelmasse mischen.
5. Butter schmelzen und den Mohn und den Zucker untermischen.
6. Die Nudeln abseihen und im Mohn-Zucker-Butter Gemisch wälzen, mit Staubzucker bestreuen und anrichten.

Beilagentipp: Apfelmus

Quelle: Salzburger Bäuerinnen kochen/Löwenzahnverlag



Ein Rezept vom
ORF Fernsehgarten