

Mohnnudeln

Zutaten

Erdäpfelteig

250 g	Erdäpfel, mehlig, geschält
100 g	Mehl griffig
40 g	Grieß
40 g	Butter flüssig
1	Eidotter

Weiteres

Prise Salz

Mohnnudeln

40 g	Butter
80 g	Mohn gemahlen
50 g	Staubzucker



Arbeitsbeschreibung

Erdäpfelteig

Erdäpfel in kleine gleichmäßige Stücke teilen. In Salzwasser weichkochen, abseihen, auf ein Backblech geben und bei leicht geöffnetem Backrohr 130°C ,10 bis 15 Minuten ausdampfen lassen.

Heiße Erdäpfel durch ein Passiersieb streichen, überkühlen lassen. Mit den restlichen Zutaten vermengen und kurz zu einem glatten Teig verkneten.

Schupfnudel

Den Erdäpfelteig in 2 cm dünne Rollen formen, in kleine Stücke schneiden und mit griffigem Mehl mehlieren. Teigstücke mit flacher Hand und seitwärts Bewegungen zu runden an den Enden dünner werdenden Nudeln formen. Nudeln in kochenden Salzwasser 2 Minuten leicht köcheln lassen dann die Nudeln abseihen.

Mohnnudeln

Butter aufschäumen lassen, Nudeln darin schwenken, gemahlene Mohn und Staubzucker dazugeben und schwenken. Anrichten und mit Staubzucker bestreuen.

Hinweis

- Den Erdäpfelteig nur kurz kneten, da dieser sonst klebrig und weich wird und dieser nicht mehr zu verarbeiten ist.
- Als Beilage empfehlenswert ist ein Zwetschkenragout.
- Weitere Varianten sind Bröselnudeln oder Nussnudeln.