

G'schupfte Mohnnudeln



FÜR DIE NUDELN:

500g mehliges Erdäpfel

120g griffiges Mehl

40g Butter

2 Eier

1 Prise Salz

Griffiges Mehl zum Wuzeln der Nudeln

100g geriebener Mohn

50g Staubzucker

50g Butter

Staubzucker zum Bestreuen

ZUBEREITUNG:

Für die Waldviertler Mohnnudeln Erdäpfel mit Schale kochen, schälen und die noch heißen Erdäpfel passieren. Mit allen Zutaten zu einem glatten Teig kneten.

Aus dem noch handwarmen Teig die Nudeln formen und im Salzwasser 8 Minuten kochen.

Nudeln in Butter, Mohn, Zucker schwenken und mit Apfelsauce anrichten.

Guten Appetit!

