



Mohnnudeln

Erdäpfel schälen, in Würfel schneiden.
Salzwasser aufsetzen, Erdäpfel darin

weich kochen, auf ein Backblech geben und im Ofen bei 120 °C ausdampfen lassen (ca. 15 min). Heiße Erdäpfel fein passieren oder durch eine Erdäpfelpresse drücken und auskühlen lassen. Mit den restlichen Zutaten gut vermischen und zu einem glatten Teig kneten. Teig mit dem griffigen Mehl bestäuben, zu 2 cm dicken Stangen rollen und in kleine Stücke schneiden. Mit der flachen Hand zu runden Nudeln rollen, an den Enden werden sie schmaler. Reichlich Salzwasser aufsetzen, bis zur Siedegrenze erhitzen, Erdäpfelnudeln darin 6-8 min gar ziehen.

Aus dem Wasser heben und abseihen, Butter in einer Pfanne zerlassen,

Erdäpfelnudeln dazugeben, Mohn und Zucker darüber streuen und durchschwenken. Dazu passt Zwetschkenröster.

Teig:

- 1/2 kg Kartoffeln (mehlig kochend)
- 120 g Mehl (griffig)
- 40 g Butter
- 2 Eier
- 1 Prise Salz
- Mehl (griffig zum Formen der Rollen)
- 100 g Mohn (frisch gerieben)
- 50 g Staubzucker
- 50 g Butter
- Staubzucker (zum Bestreuen)