

# Dessert

## Mohnnudeln auf Wiener Art

### Zutaten:

500 g Erdäpfel  
150 g Wiener Griessler  
110 g Butter  
1 St. Eier  
160 g Mohn  
80 g Puderzucker  
8 g Vanillezucker  
Salz  
Mehl

### Zubereitung:

Erdäpfel in Salzwasser weichkochen, abseihen, schälen und noch heiß durch eine Erdäpfel-Pressen drücken und ausdampfen lassen. Mit Mehl, Butter, Ei und 1 Prise Salz rasch zu einem glatten Teig verkneten und auskühlen lassen. Dann den Erdäpfel-Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche zu einer daumendicken Stange rollen, in Stücke schneiden und zu Nudeln schupfen. Wasser mit etwas Salz aufkochen. Nudeln einlegen und bei schwacher Hitze ein paar Minuten gar ziehen lassen. Butter erhitzen und aufschäumen lassen. Nudeln aus dem Wasser heben, abtropfen lassen und in die Butter geben. Den Mohn (Menge nach Gusto), etwas Staubzucker und Vanillezucker einstreuen und die Nudeln in der Mohn-Butter schwenken. Nudeln anrichten, mit Staubzucker bestreuen