

Mohnzelten



Zutaten:

500g glattes Mehl
300g gekochte
passierte Erdäpfel
250g Butter
2 Eier
2 EL Rahm
Salz, 1P. Backpulver

Fülle:

200g geriebenen Mohn
150g Zucker oder Honig nach
Geschmack
100g Butter
Vanillezucker
Zimt
Rum
etwas Milch.

Zubereitung:

Fülle:

Butter zerlassen, mit restlichen Zutaten zu einer nicht zu weichen Fülle verarbeiten und daraus kleine Knödel formen.

Mehl, Erdäpfel, Butter, Eier, Rahm, Salz und Backpulver zu einem Teig verkneten, in gleich große Stücke teilen, etwas flachdrücken, mit Mohnknödeln füllen, Knödel formen, auf dem befetteten Blech flachdrücken, mit der Gabel mehrmals einstecken und bei 200°C ca. 15 Minuten backen.

Ein Rezept vom
Mohnhof Gressl
Haiden 11,
3631 Ottenschlag
www.mohnhof.at

