

**„Silvia kocht“ - wochentags um 14.00 Uhr in ORF 2**

Fotocredit: Simeon Baker



## **Topfen-Mohnnuedeln**

**Koch: Walter Leidenfrost**

### Zutaten

(4 Personen)

Für den Topfenteig

- 500 g Topfen 20%
- 165 g Mehl (glatt)
- 40 g Feinkristallzucker
- 40 g Butter (zerlassen)
- 1 Eidotter
- Zucker und Salz für das Kochwasser
- Mehl für die Teigverarbeitung

Für die Mohn-Masse

- 50 g Butter
- eine Prise Staubzucker
- 100 g Waldviertler Mohn (gemahlen)

Für die Beilage

- selbstgemachten Zwetschkenröster  
(alternativ: gekauften Zwetschkenröster aus dem Glas)

Quelle: ORF extra

## Zubereitung

- 1.** Für den Topfenteig zuerst den Topfen, das Mehl, die zerlassene Butter, den Dotter und den Zucker kühl und rasch in einer Schüssel mit einem Kochlöffel zu einem glatten Teig verrühren.
- 2.** Den Teig in Frischhaltefolie einwickeln und für mindestens zwei Stunden im Kühlschrank rasten lassen.
- 3.** Den Teig aus dem Kühlschrank nehmen und auf die bemehlte Arbeitsfläche geben. Aus dem Teig eine lange Schlange formen und mit einer Teigkarte alle fünf Zentimeter kleine Stücke abschneiden. Die Stücke in der Hand zu Nudeln formen.
- 4.** Einen Topf mit gezuckertem, gesalzenem Wasser aufstellen und das Wasser zum Kochen bringen. Die geformten Nudeln ins wallende Wasser geben und für etwa 2-3 Minuten kochen lassen.
- 5.** In einer Pfanne die Butter, den Staubzucker und den Mohn emulgieren lassen und die gekochten Nudeln direkt aus dem Wasser heraus in die Pfanne einlegen und kurz durchschwenken.
- 6.** Die Topfen-Mohnnudeln auf einem flachen Teller anrichten, selbstgemachten Zwetschkenröster dazugeben und etwas Staubzucker darüber streuen.