

Frisch gekocht
Donnerstag, 24. November 2016



Rezept von Alexander Fankhauser

Montafoner Polma-Nudeln

20 Minuten/ leicht



Zutaten für 4 Personen

300 g glattes Mehl, 100 g Zucker, 450 g Topfen, Salz, 3 EL Rum, 3 Eier, etwas geriebene Zitronen- und Orangenschale, Vanillezucker; Butterschmalz zum Backen, Kristallzucker zum Wälzen der Nudeln. 2 Birnen, 2 EL Weißwein, 2 EL Zucker, ½ Zimtstange, Minze.

Zubereitung

Aus Mehl, Zucker, ausgepresstem Topfen, Salz, Rum, Eiern, geriebenen Zitruschalen und Vanillezucker einen glatten Teig herstellen und diesen kurz durchkneten. Aus der Masse kleine Stücke abschneiden, zu fingerdicken ca. 7 cm langen Rollen formen und in reichlich heißem Fett schwimmend backen.

Noch warm in Kristallzucker wälzen und gleich servieren.

Die Birnen schälen und in Spalten schneiden. Weißwein und Zucker aufkochen, Zimtstange zugeben und Birnen darin ca. 10 min köcheln lassen. Wenn nötig noch mit etwas Zucker abschmecken. Zum Schluss noch einige kleine Minzblätter zugeben.

Die Polma-Nudeln mit den Birnenscheiben anrichten.