

Foto: ORF



Mohnknödel auf Erdbeerspiegel

Rezept für 4 Personen:

Teig:

- ½ kg am Vortag gekochte Erdäpfel
- 250 g griffiges Mehl
- 30 g Butter
- 1 Ei
- Salz

Fülle:

- 250 g Graumohn gequetscht
- 80 g Butter
- 2 EL Feinkristallzucker
- 1 EL Mohnhonig
- etwas Milch
- 1 TL Vanillezucker
- etwas Rum, Zimt
- Powidl
- Brösel, Butter, Zucker

Zutaten Erdbeersoße:

- 250g Erdbeeren
- 2 El Zucker

Rezept aus der ORF-Sendung „Guten Morgen Österreich“

- etwas Vanillezucker
- Zitronensaft

Zubereitung

Die Erdäpfel pressen, mit Mehl, Butter, einer Prise Salz und einem Ei zu einem seidigen Teig kneten.

Für die Fülle Butter zergehen lassen und mit den übrigen Zutaten vermengen.

Den Teig in ca. 12 Stücke teilen, flachdrücken, füllen und zu Knödeln formen.

In Salzwasser ca. 8 Min. leicht köcheln lassen, bis die Knödel an der Oberfläche schwimmen.

Zubereitung Erdbeersoße:

Erdbeeren und Zucker pürieren und mit Vanillezucker und Zitronensaft abschmecken.

Brösel und Zucker in Butter anrösten und die fertigen Knödel darin wälzen. Die Knödel anrichten, mit Staubzucker bestreuen und mit Erdbeersoße servieren.