

## Handg'wuzelte Mohnnudeln

### *Zutaten*

#### **Grundrezept Schupfnudeln:**

½ kg am Vortag gekochte Erdäpfel

250 g griffiges Mehl

30 g Butter

1 Ei

Salz

Butter für die Pfanne

12 EL Graumohn gequetscht

8 EL Feinkristallzucker

2 TL Vanillezucker

1 Stamerl Rum (nach Belieben)

### *Zubereitung*

Die Erdäpfel pressen, mit Mehl, Butter, einer Prise Salz und einem Ei zu einem seidigen Teig kneten. Fingerdicke Rollen formen, mit der Teigkarte ca. 3 cm große Stücke abstechen und daraus Nudeln wuzeln. Die Nudeln in kochendes Wasser geben, bis sie an der Oberfläche schwimmen. Abseihen und in zerlassender Butter, Kristallzucker, Vanillezucker und Rum schwenken. Die Nudeln mit dem Graumohn vermengen und mit Staubzucker bestreut servieren.

#### **Mein Tipp:**

Gleich doppelte Masse wuzeln, dann ungekocht einfrieren und bei Bedarf tiefgekühlt ins kochende Wasser geben. Unseren Graumohn können Sie gequetscht ca. 6 Monate im Tiefkühlschrank aufbewahren. So haben Sie jederzeit „Wuzinudeln“ zur Verfügung.

*Wir wünschen guten Appetit*