Nah&Frisch



Mohnwirt, Familie Neuwiesinger | Professional

Original Neuwiesinger´s Mohnzelten

Kuchen & Gebäck | Fingerfood | Kartoffel | Österreichisch | Süße Gerichte

Zubereitung **Schwierigkeit:** ●●○○○ **Zeit:** **60 min.**

Alle Zutaten für den Teig auf einem Brett mit den Händen oder mit einer Küchenmaschine gut verkneten und in 30 gleiche Stücke teilen. Alle Zutaten für die Fülle gut verrühren und 30 gleich große Knödel formen (am besten verwendet man dafür einen Eisportionierer).

Die vorbereiteten Teigstücke mit dem Mohnknödel füllen, auf ein Blech legen und flach drücken. Im Rohr bei ca. 180 Grad 10 Minuten backen – umdrehen und weitere 10 Minuten fertig backen.

Zutaten

- **Teig**
- 500 g mehlige Waldviertler Erdäpfel (passiert)
- 450 g griffiges Mehl
- 450 g glattes Mehl
- 350 g Fett
- 250 g Sauerrahm
- 4 Eidotter
- 1 TL Salz
- 1 TL Backpulver
- **Mohnfülle**
- 750 g Waldviertler Graumohn
- 250 g Kristallzucker
- 1 EL Vanillezucker
- 1 EL Powidlmarmelade
- 4 cl Rum
- 3/8 l Milch
- 150 g zerlassenes Fett