

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 mehliges 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 Powidl(marmelade)

4 cl Rum

3/8 l Milch

150 g zerlassenes Fett