



Dauer: Mittel
Kategorie: Hauptspeisen
Saison: Ganzjährig
Für: 4 Personen
Verfasst von: Margret Gimpl

## Zutaten

500 G	Topfen
40 G	zimmerwarme Butter
50 G	Zucker oder Honig
• • • • • • • • • • • • • • • • • • • •	
	Abrieb einer halben Zitrone
120 G	Abrieb einer halben Zitrone  Weizenmehl oder Dinkelmehl

## Zubereitung

- 1. Die Zutaten werden nacheinander mit dem Handrührgerät vermischt.
- 2. Danach muss die Masse für mindestens 45 Minuten zugedeckt im Kühlschrank ruhen.
- 3. Nach der Ruhezeit sticht man aus der Masse in etwa esslöffelgroße Portionen.
- 4. Die auf der leicht bemehlten Arbeitsfläche zu fingerdicken "Nuderl" geformt werden.
- Diese werden nun in leicht wallendem Salzwasser, bei geöffnetem Deckel für ca. 10-15
   Minuten gekocht.
- **6.** Mit einem Sieblöffel hebt man die Nuderl vorsichtig heraus.
- 7. Serviert sie mit geschmolzener Butter, Staubzucker, Zimt und gemahlenem Mohn, dazu trinkt man ein Glas Milch!
- 8. Sehr gut schmecken sie auch mit Vanillesauce.