



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 Weizenmehl oder Dinkelmehl

.....

30 G Weizen- oder Dinkelgrieß

.....

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.
5. 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.