

Rezept

# Süße Mohn-Schupfnudeln

Ein Rezept von Süße Mohn-Schupfnudeln, am 09.06.2026

## Zutaten

<b>500 g</b> Kartoffelknödelteig (aus der Kühltheke)	<b>200 g</b> Mehl
<b>50 g</b> Hartweizengrieß	<b>2 Päckchen</b> Vanillezucker
<b>1</b> Ei	Salz
<b>80 g</b> Butter	<b>100 g</b> gemahlener Mohn
Puderzucker zum Bestäuben	

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 635 kcal

## Zubereitung

1. Den Kartoffelknödelteig mit dem Mehl, Grieß, Vanillezucker und Ei gründlich verkneten und zu Rollen formen. Stücke abschneiden und zu fingerdicken Nudeln rollen, an den Enden etwas spitzer formen.
2. In einem Topf Salzwasser zum Kochen bringen. Die Nudeln darin etwa 10 Min. bei schwacher Hitze ziehen lassen.
3. Die Butter in einer Pfanne schmelzen, den Mohn dazugeben und kurz braten. Die Kartoffelnudeln mit einem Schaumlöffel aus dem Wasser heben, abtropfen lassen.
4. Die Kartoffelnudeln in die Mohnbutter geben. Vorsichtig umrühren und mit Puderzucker bestäubt servieren.