

## Rezept

# Süße Mohnnudeln mit Quark und Mohn

Ein Rezept von Süße Mohnnudeln mit Quark und Mohn, am 03.07.2026

## Zutaten

<b>700 g</b> große, mehligkochende Kartoffeln	<b>500 g</b> Quark (20 % Fett)
<b>200 g</b> doppelgriffiges Mehl (z. B. Wiener Grießler) oder Spätzlemehl + Mehl zum Arbeiten	<b>4 EL</b> weiche Butter
<b>3 EL</b> Zucker	Salz
Kartoffelpresse	<b>4 EL</b> gemahlener Mohn

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** FÜR 4 PORTIONEN | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 550 kcal

## Zubereitung

1. Die Zutaten abwiegen und bereitstellen.

---

2. Backofen auf 190° vorheizen. Kartoffeln waschen und ungeschält auf ein Backblech legen. Im Ofen (Mitte) 1 Std. backen. Dann die Kartoffeln längs halbieren und das Fleisch mit einem Esslöffel aus den Schalen lösen. 500 g Kartoffeln abwiegen und durch die Kartoffelpresse drücken.

---

3. Den Quark in einem Küchentuch fest ausdrücken. Mit Kartoffeln, Mehl, 1 EL Butter und 1 Prise Salz verkneten. Den Teig nicht lange ruhen lassen, sonst wird er weich.

---

4. In einem großen weiten Topf reichlich Wasser zum Kochen bringen, wenig salzen und zuckern. Aus dem Teig 1 kleine Probenudel formen, im Wasser in 6 Min. gar ziehen lassen und bei Bedarf den Teig noch bearbeiten (zerfällt die Nudel, noch etwas Mehl dazugeben, ist sie zu fest, noch etwas Quark).

---

5. Den Teig zu fingerdicken Rollen formen und in ca. 5 cm lange Stücke schneiden. Die Teigstücke auf der leicht bemehlten Arbeitsfläche zu Nudeln formen, die an den Enden spitz zulaufen.

---

6. Nudeln ins kochende Wasser geben. Sobald sie an die Wasseroberfläche steigen, Hitze reduzieren und die Nudeln bei leicht geöffnetem Deckel ca. 6 Min. garen.

---

7. Inzwischen übrige Butter in einer großen Pfanne zerlassen. Den Mohn dazugeben und unter ständigem Rühren rösten, bis er duftet. Zum Schluss restlichen Zucker unterrühren.

---

8. Nudeln mit einem Schaumlöffel aus dem Wasser heben, kurz abtropfen lassen und in die Pfanne geben. Nudeln und Mohnbutter gut vermischen, auf Teller verteilen und servieren. Dazu passt Fruchtkompott – aus Rhabarber, Zwetschgen, Kirschen oder Aprikosen.