

heute gibt es...

Mohnnudeln



Ingredienti: (Per 2-4 persone)

- qualche scorza di limone grattugiata
- 2 uova
- 40g di burro
- 250g Topfen (Quark)
- 1 Pkg. Vanille Zucker
- 100g di grano duro
- 80g Mehl liscio
- 1 TL Burro
- Zucchero a velo 1 cucchiaio (zucchero a velo)
- 60g papavero terra,

Preparazione:

1. Mescolare fino a quando il burro morbido con ricotta (ricotta), lo zucchero vanigliato, la scorza di limone, le uova e un pizzico di sale e mescolare nella semola e farina. Poi l'impasto per circa 15 minuti o in frigorifero.
2. Portate una pentola d'acqua con un po 'di sale per cucinare e tagliare nel frattempo la pasta in rotoli e forme dito di spessore in due centimetri fette spesse. I dischi sono troppo brevi, tagliatelle spesse wuzeln e lasciate riposare circa 10 minuti in acqua bollente fino a quando la pasta a galla.
3. Burro in una padella e semi di papavero e zucchero a velo brevemente scaldare, aggiungere la pasta e cospargere con zucchero a velo quando serve.