

Waldviertler Graumohnzelten



Zutaten Teig

500 g glattes Mehl | 300 g mehligke, gekochte,
geriebene Erdäpfel | 250 g Butter | 2 Eier |
1 TL Backpulver | Prise Salz | 2 EL Rum ||

Zutaten fülle

200 g Waldviertler Graumohn g.U. gerieben | 200 g Zucker |
1 EL Honig | 100 g Butter | 1 EL Graumohnöl |
1 Pkg. Vanillezucker | etwas Zimt & Rum ||

Zubereitung

- Aus den Zutaten einen Kartoffelteig bereiten. Für die Fülle Butter erhitzen und die übrigen Zutaten beimengen.
- Aus dem Teig eine Rolle formen, gleich große Teilstücke abschneiden, mit kalter Mohnfülle belegen und Knödeln formen. Flach drücken & mit Verschließstelle auf das Backblech legen.
- Mit einer Stricknadel Löcher in den Teig stechen. Auf jeder Seite ca. 10 – 15 Minuten bei 200°C backen.
- Rezept: für 15 kleinere Graumohnzelten.

Tipp:
Warme Mohnzelten
sind besonders
kostlich!