

MARLEY SPOON



Mohnnudeln mit Pflaumenröster und Zitronencreme

 20-30min  4 Personen

Heute kommt ein echter Klassiker auf den Tisch: Süße Mohnnudeln! Inspiriert durch das Waldviertler Original zaubern wir eine einfache Variante, die man schnell zu Hause nachkochen kann. Dazu servieren wir einen fruchtigen Pflaumenröster und natürlich ganz viel Staubzucker! So werden alle Naschkatzen unter uns satt und glücklich!

Was du von uns bekommst

- Bourbon Vanillezucker
- Blaumohn
- Staubzucker
- Zitrone
- Joghurt ⁷
- Pflaume
- Schupfnudeln ^{1,3,9}

Was du zu Hause benötigst

- Butter ⁷
- Zucker

Küchenutensilien

- große Pfanne
- großer Kochtopf
- Küchenreibe
- Messbecher
- mittelgroßer Kochtopf
- Sieb
- Zitronenpresse

Vergiss nicht, dein Gemüse nochmal gut abzuwaschen, bevor du es verwendest.

Allergene

Milch (7). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Inhaltsangaben pro Portion

Kalorien 834.0kcal, Fett 29.2g, Eiweiß 19.1g, Kohlenhydrate 116.9g



1. Pflaumen schneiden

Pflaumen halbieren, entsteinen und die Hälften nochmals vierteln. **Zitronenschale** abreiben, **Zitrone** halbieren und entsaften.



2. Röster einkochen

Pflaumen in einem mittelgroßen Topf mit 100-150ml Wasser, 1EL **Zitronensaft** und 1EL Zucker ca. 15Min. bei niedriger Hitze einkochen. Dabei gelegentlich umrühren.



3. Schupfnudeln kochen

Einen großen Topf mit ausreichend Wasser zum Kochen bringen. Sobald das Wasser kocht, **Schupfnudeln** in den Topf geben, Hitze runterdrehen und **Nudeln** für ca. 5Min. im heißen Wasser ziehen lassen dann in einem Sieb abgießen.



4. Creme anrühren

Joghurt mit 1-2EL Zucker, **Zitronenschale** und 1-2EL **Zitronensaft** verrühren. Nach Geschmack mehr Zucker hinzugeben.



5. Butter schmelzen

Ca. 50g Butter in einer großen Pfanne schmelzen lassen, **Mohn** und **Vanillezucker** hinzugeben und gut vermengen.



6. Schupfnudeln schwenken

Anschließend **Schupfnudeln** darin schwenken. Nach Geschmack mehr Zucker hinzugeben. **Staubzucker** über die **Mohnnudeln** streuen und mit **Pflaumenröster** und **Zitronencreme** servieren.