

# Mohnzelten



## Zutaten:

500g glattes Mehl  
300g gekochte  
passierte Erdäpfel  
250g Butter  
2 Eier  
2 EL Rahm  
Salz, 1P. Backpulver

### Fülle:

200g geriebenen Mohn  
150g Zucker oder Honig nach  
Geschmack  
100g Butter  
Vanillezucker  
Zimt  
Rum  
etwas Milch.

## Zubereitung:

### Fülle:

Butter zerlassen, mit restlichen Zutaten zu einer nicht zu weichen Fülle verarbeiten und daraus kleine Knödel formen.

Mehl, Erdäpfel, Butter, Eier, Rahm, Salz und Backpulver zu einem Teig verkneten, in gleich große Stücke teilen, etwas flachdrücken, mit Mohnknödeln füllen, Knödel formen, auf dem befetteten Blech flachdrücken, mit der Gabel mehrmals einstecken und bei 200°C ca. 15 Minuten backen.

Ein Rezept vom  
**Mohnhof Gressl**  
Haiden 11,  
3631 Ottenschlag  
[www.mohnhof.at](http://www.mohnhof.at)

