

MONTAFONER POLMA-NUDELN

Kurt's
Montafoner
Lieblingessen!

30 Minuten / leicht
Rezept für 4 Personen

Zutaten Nudeln:

300 g glattes Mehl

100 g Zucker

450 g Topfen (alternativ Montafoner Sura Kees)

Prise Salz

3 EL Rum

3 Eier

etwas geriebene Zitronen- & Orangenschale

1 PK Vanillezucker

Mark einer halben Vanilleschote

Butterschmalz oder Öl zum Backen

Kristallzucker oder Zimt-Zucker zum Wälzen der Nudeln

Zubereitung:

Aus Mehl, Zucker, Topfen, Salz, Rum, Eier, geriebene Zitronenschale und Vanillezucker einen glatten Teig herstellen und diesen kurz durchkneten. Aus der Masse kleine Stücke abschneiden, zu fingerdicken, ca. 7 cm langen Rollen formen und in reichlich Fett schwimmend fertig backen. Stücke herausnehmen, in Zucker wälzen und sofort servieren. Dazu passt Apfelmus, Vanilleeis und Vanillesauce.

Gutes Gelingen wünscht dir

Kurt!

