

Waldviertler Mohnzelten

Zutaten für den Teig (15 Stück):

300 g mehliges Erdäpfel

250 g Schweineschmalz (oder Butter)

500 g glattes Mehl

2 EL Sauerrahm

2 Eier

1/2 Würfel frische Germ (21 g) oder 1

Päckchen Trockengerme

Prise Salz

Zutaten für die Fülle:

300 g Graumohn (aus dem Waldviertel)

75 g Zucker

1 EL Vanillezucker

1 EL Honig

2 EL Powidl

30 ml Rum

190 ml Milch

60 g zerlassene Butter



Den Graumohn mit einer Mohnmühle quetschen.

(Anmerkung: Sollte dieses Küchengerät nicht vorhanden sein, gibt es in manchen großen Supermärkten öffentliche Mohnmühlen, die man benutzen kann. Dann sollte man ihn allerdings zwei Mal durchlaufen lassen, damit er nicht zu grob bleibt. Sein volles Aroma kann der Mohn nur entfalten, wenn die kleinen Körner aufgebrochen werden.)

Alle Zutaten für die Fülle gut verrühren und zugedeckt etwa eine Stunde kühl stellen.

In der Zwischenzeit die Erdäpfel in der Schale weich kochen, abgießen und kurz ausdampfen lassen.

Die Erdäpfel schälen und durch eine Erdäpfelpresse oder Flotte Lotte drücken.

Das Schmalz leicht wärmen und alle Teig-Zutaten mit dem Knethaken des Handmixers oder der Küchenmaschine zu einem Teig vermengen. Diesen auf der Arbeitsfläche nochmals mit den Händen durchmengen und dann etwa eine halbe Stunde rasten lassen.

Den Teig in fünfzehn gleich große Stücke teilen und auf der bemehlten Arbeitsfläche zu Kugeln schleifen.

Jeweils eine Teigkugel flach drücken und ein Fünftel der Mohnfülle darauf platzieren. Die Fülle mit dem Teig umhüllen und zu einem Knödel drehen.

Das Backrohr auf 250 Grad vorheizen

Zwei Bleche mit Backpapier auslegen. Die gefüllten Teigkugeln mit der Naht nach unten drauflegen und etwas flach drücken.

Die Mohnzelten mit dem verquirlten Ei bestreichen, mit einer Gabel ein Muster einstechen und im Backrohr (mittlere Schiene) etwa 20 Minuten backen.