

## Stadt, Land, Lecker | Mogen Pingelan / Mohn-Pingelen

---

---

Mohnpingelen sind eine echte Tiroler Spezialität: Mit einer Mohnpaste gefüllte, frittierte Krapfen, die mit Puderzucker bestreut und in Vanille-Sauce serviert werden.

### Zutaten:

- 400 g Blau-oder Graumohn, gemahlen
- 100 g Puderzucker
- 300 - 400 g Mehl, doppelgriffig
- 250 g Quark
- 1 Päck. Vanillezucker
- 1 Orange
- 1 Zitrone
- 50 ml Mineralwasser
- ½ Liter Milch
- 4 Eier
- Salz
- Butterschmalz oder Pflanzenfett

### Zubereitung:

Aus Mohn, Puderzucker, Quark, Zitronen- und Orangenabrieb, 1 Prise Salz und Vanillezucker eine Mohnpaste herstellen. Diese Paste gekühlt einige Stunden gut durchziehen lassen. Dann von der Masse kleine Kugeln formen und erneut kühlen, damit die Kugeln schön fest werden.

Milch, doppelgriffiges Mehl, Eier und 1 Prise Salz zu einem eher zähen Pfannkuchenteig verrühren. 15 Minuten ruhen lassen.

Mohnkugeln durch den Pfannkuchenteig ziehen, im tiefen Fett (180 °C) frittieren und auf Küchenpapier gut abtropfen lassen.

Mit Puderzucker, Vanille-Sauce oder Vanille-Eis servieren.

*Rezept: Birgit Steiner*

*Quelle: Stadt, Land, Lecker vom 20.04.2019*