



Mohnnudeln mit Zwetschenröster !

Zutaten:

- 500g kartoffeln, mehlig
- 100g Mehl glatt
- 50g Weizengrieß
- 50g Butter
- 1 Dotter
- Salz
- 100g Mohn
- 80g Staubzucker
- 1250g Zwetschken
- 250ml Wasser
- Zimt
- Nelkenpulver
- Zucker

Zubereitung:

Kartoffeln kochen, schälen und durch eine Kartoffelpresse drücken.

Mit Mehl, Salz, Dotter und Butter zu einem Teig verkneten.

Auf bemehlter Fläche Teig zu Rollen formen und ca. 2cm große Stücke schneiden. Nudeln formen und in leicht gesalzenes, köchelndes Wasser legen.

Wenn sie an der Oberfläche schwimmen rausnehmen.

Staubzucker, Mohn und Butter in einer Pfanne erwärmen und die Mohnnudeln darin wälzen.

Zwetschenröster:

Zwetschken waschen, entkernen und im kalten Wasser zustellen. Alles aufkochen lassen und anschließend mit Zucker, Zimt- und Nelkenpulver abschmecken.



Wettervorhersage Turnau

Mo	Di	Mi	Do	Fr	Sa	So
21.9.	22.9.	23.9.	24.9.	25.9.	26.9.	27.9.
						
18 °C	13 °C	16 °C	17 °C	16 °C	17 °C	19 °C
8 °C	6 °C	3 °C	4 °C	5 °C	6 °C	6 °C



Wussten Sie, dass...

die Erntekrone jedes Jahr von der Landjugend Turnau
traditionel gebunden wird.



Veranstaltungen



Erntedank

27.09.2026 | 08:30 Uhr
Nullerl Platz



Oktoberfest

mit Maibaum umschneiden
03.10.2026 | 15:00 Uhr
Göriacher Dorfplatz



Kirtag

11.10.2026 | Ganztägig
Ortszentrum Turnau



Gruab'm Rodeo

17.10.2026 | 10:30 Uhr
Trailfarm Hirscheegger



Bevorstehende Veranstaltungen finden Sie unter www.turnau.gv.at/veranstaltungen bzw. folgendem QR-Code.

Turnau - Das Tor zum Hochschwab!
Vom Pogusch bis Seewiesen die Natur genießen.

Marktgemeinde Turnau | 8625 Turnau 18 | T: 03863 2111 | gde@turnau.at | www.turnau.gv.at