



Mohnbutter

- **Portionen:** 3-4
- **Vorbereitungszeit:** 0m
- **Zubereitungszeit:** 3m
- **Fertig in** 3m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '3', 'cook_time' : '3m', 'prep_time' : '0m', 'servings' : '3-4', 'yield' : " } });
```

Zu Germknödeln und Finger Nudeln

Zutaten

- 125 g Butter
- 50 g Mohn
- Etwas Puderzucker

Zubereitungsart

Schritt1

Die Butter in einer kleinen Stielpfanne schmelzen und dem Mohn dazu geben. Unter ständigem Rühren ca. 1 min. rösten und über alles etwas Puderzucker geben.

Schritt2

Reichlich über den Germknödeln und Finger Nudeln anrichten.

Rezeptart: Dessertsoßen **Tags:** Mohnbutter

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/mohnbutter/>