

Polar's Kochstudio



Rezept 42 / 2008

Süße Schupfnudeln

Zutaten für 4 Portionen:

1 kg Kartoffeln, mehlig kochende
1 Glas Pflaumen (720 g)
1 Stange/n Zimt
1 Zitrone(n), Saft und Abrieb
2 EL Zucker
1 EL Speisestärke
2 EL Mehl
1 Pck. Vanillezucker
1 Prise Salz
50 g Butter
4 Eigelb
1 EL Puderzucker
Grieß für die Arbeitsfläche
Butter zum Braten

Zubereitung:

Die Kartoffeln waschen, schälen und in ca. 20 Minuten gar kochen, anschließend durch die Kartoffelpresse drücken. Pflaumen, Zimtstange, Zitronenschale und -saft mit dem Zucker aufkochen. Speisestärke mit etwas Wasser verrühren. Unter Rühren zu den Pflaumen gießen, kurz köcheln lassen. Die Zimtstange entfernen, das Kompott abkühlen lassen. Kartoffeln, Mehl, Vanillezucker, Salz und Eigelb verkneten. Die Arbeitsfläche mit Grieß bestreuen. Aus dem Kartoffelteig eine lange Rolle formen. In ca. 5 cm lange Stücke schneiden und fingerdicke Röllchen formen. In kochendem Salzwasser ca. 3 Minuten garen lassen. Die Nudeln herausnehmen und abtropfen lassen. Butter in einer Pfanne erhitzen und die Schupfnudeln rundum hellbraun braten. Zum Anrichten mit Puderzucker bestäuben und mit dem Pflaumenkompott servieren.

Zubereitungszeit: 45 Minuten

Gutes Gelingen und Bon Appetit