

Antonina Müller
Süße Schupfnudeln mit Zwetschgenröster

Montag, 12. September 2022
Rezept für 4 Personen

Dauer: 1,5 Stunden
Schwierigkeitsgrad: leicht
Heimatküche, Süßes

Zutaten:

Für die Schupfnudeln:

500 g	Kartoffeln, mehlig kochend
etwas	Salz
1	Bio-Zitrone
150 g	Weizenmehl, Type 405
2 EL	Speisestärke
2	Eier
4 EL	Zucker
etwas	Zimt
1 EL	Butter

Für den Zwetschgenröster:

12	Zwetschgen
4 EL	Zucker
350 ml	Rotwein (ersatzweise 200 ml Johannisbeersaft und 150 ml Wasser)
2	Sternanis
1	Zimtstange
2	Gewürznelken
1 EL	Speisestärke
1 EL	Wasser



Zubereitung:

1. Für die Schupfnudeln die Kartoffeln waschen und ungeschält in einem Topf mit leicht gesalzenem Wasser ca. 30 Minuten weich kochen.
2. In der Zwischenzeit für den Zwetschgenröster die Zwetschgen waschen, halbieren und entsteinen.
3. Zucker in einem Topf goldgelb karamellisieren, dann mit dem Rotwein ablöschen.
4. Sternanis, Zimtstange und Gewürznelken zugeben und alles 5 Minuten köcheln lassen.
5. Die Speisestärke mit 1 EL kaltem Wasser anrühren, in den kochenden Sud geben und kurz mitkochen lassen. Das gibt einen tollen Glanz.
6. Die halbierten Zwetschgen in den Sud legen, den Topf vom Herd ziehen und nicht weiter kochen lassen. Zwetschgen bis zum Servieren im Sud ziehen lassen.
7. Weich gekochte Kartoffeln abgießen, etwas ausdämpfen lassen und schälen.
8. Die Kartoffeln noch warm durch die Kartoffelpresse drücken.
9. Die Zitrone heiß abwaschen, abtrocknen und etwas Schale abreiben.
10. Zitronenabrieb mit Mehl, Speisestärke, Eiern, der Hälfte vom Zucker, 2 Msp. Zimt und 1 Prise Salz zu den Kartoffeln geben und alles zügig zu einem Teig vermengen.

11. Den Teig auf einer gut bemehlten Arbeitsfläche zu einem dicken Strang formen, davon gleichmäßige Stücke abschneiden und diese zu Schupfnudeln formen.
12. Die Schupfnudeln in einen Topf mit leicht kochendem Salzwasser geben und sieden lassen.
13. Sobald die Schupfnudeln an die Oberfläche steigen, sind sie gar. Dann herausnehmen und abtropfen lassen.
14. Kurz vor dem Servieren für die Schupfnudeln in einem tiefen Teller den restlichen Zucker mit 1 Prise Zimt mischen.
15. Die Butter in einer Pfanne schmelzen, die Schupfnudeln dazu geben und kurz in der Pfanne warm schwenken. Anschließend im Zimtzucker wälzen.
16. Sternanis, Zimtstange und Gewürznelken aus dem Zwetschgensud entfernen.
17. Die Schupfnudeln mit den Zwetschgen anrichten und servieren.

Pro Portion: 635 kcal/ 2660 kJ
113 g Kohlenhydrate, 11 g Eiweiß, 8 g Fett