



# Mein persönliches Back- und Kochbuch

## Kochen und Backen Kinderleicht gemacht!



### Leckere Schupfnudel (auf Schwäbisch: „Bubenspätzle“)

#### Zutaten (ca. 8 Portionen):

- 1 Kg Kartoffel (Mehlig kochend)
- 120 g Butter
- 2 Eigelb
- 200 g Weizenmehl
- Etwas Salz
- 120 g Weizengrieß
- 4 Esslöffel Mehl (für die Arbeitsfläche)



#### Zubereitung:

Zuerst die Kartoffeln waschen, in einem Topf mit Salzwasser für ca. 15-20 Minuten gar kochen, schälen und anschließend durch eine Kartoffelpresse drücken (alternativ mit einem Kartoffelstampfer oder einer Gabel zerdrücken).

Danach die gepressten, ausgekühlten Kartoffeln mit Mehl, Grieß, Salz, Butter und Eigelb rasch zu einem Teig verkneten - dabei den Teig wirklich nur kurz kneten, sonst werden die Schupfnudeln zäh.

Anschließend den Teig zügig auf einer bemehlten Arbeitsfläche zu einer Rolle formen, ca. 2-3 cm dicke Scheiben abschneiden und diese wiederum zu Nudeln formen bzw. zwischen den Handflächen rollen.

Nun Salzwasser in einem Topf zum Kochen bringen, die Nudeln vorsichtig (an Besten mit der Schöpfkelle) hineingeben, umrühren und für ca. 5-7 Minuten, bei schwacher Hitze leicht köcheln lassen, bis sie zur Oberfläche schwimmen.

Danach die Schupfnudeln aus dem Wasser heben, abtropfen lassen und pikant oder süß weiter verarbeiten.

#### Mein Tipp:

Die Schupfnudeln anschließend in einer Pfanne mit Butter Goldbraun anbraten und mit frischem Apfelkompott servieren!

