



HANDGEMACHTE MOHN-SCHUPFNUDELN MIT ZWETSCHGENRÖSTER

...etwas aufwendiger, aber es lohnt sich ☺

Für den Schupfnudel Teig:

- 400 g mehligke Kartoffeln
- 120 g Weizenvollkornmehl
- 1 EL Kartoffelstärke
- 2 EL Butter
- 1 EL Vanillezucker
- Salz

Für die Mohnbutter:

- 50 g Butter
- 50 g Mohn
- 1 EL Vanillezucker

Für den Zwetschgenröster:

- 1 kg Zwetschgen, gewaschen, entkernt und halbiert
- 2 TL Zimt
- 1 Vanilleschote

Optional:

Puderzucker, Schlagrahm

Zubereitung:

Die Zwetschgen in einem Topf mit der offenen Seite nach unten aufeinanderschichten und über Nacht „ziehen“ lassen. Am nächsten Tag Zimt und Vanilleschote zufügen und alles einmal gründlich aufkochen lassen. Den Topf ohne Deckel in den Backofen stellen und bei 80 Grad für mindestens 5 Stunden „backen“ lassen – gelegentlich umrühren. Die Zwetschgen sollen völlig zerfallen und der Röster schön cremig sein ... wem das zu aufwendig ist, der nimmt einfach einen fertigen Zwetschgenröster ☺

Die Kartoffeln in ausreichend Salzwasser kochen, kurz abkühlen lassen, pellen und mit einer Kartoffelpresse fein stampfen. Die Hälfte des Mehls, die Kartoffelstärke, Butter, Vanillezucker und Salz zugeben und zu einem Teig vermengen. Diesen auf eine bemehlte Arbeitsfläche geben und das restliche Mehl nach und nach unterkneten, bis der Teig richtig fest ist und nicht mehr klebt. Den Kartoffelteig vierteln und jedes Viertel zu einer dünnen Rolle formen, diese in gleich große Stücke schneiden und daraus Schupfnudeln formen.

Ein Küchentuch anfeuchten, ausbreiten und die fertig geformten Schupfnudeln darauf geben. Für die Mohnbutter die Butter in einem kleinen Topf sanft schmelzen, den Mohn zufügen und etwa 2 - 3 Minuten köcheln lassen. Vanillezucker einrühren und die Mohnbutter zur Seite stellen. Einen großen Topf mit Wasser zum Kochen bringen. Eine Pfanne neben dem Topf bereitstellen und auf mittlerer Temperatur erwärmen. Die Schupfnudeln portionsweise im siedenden Wasser gar ziehen lassen, bis sie an der Wasseroberfläche schwimmen, dann abschöpfen, etwas abtropfen lassen, in der Mohnbutter wenden und in die Pfanne geben – hier vorsichtig braten, bis sie goldbraun und knusprig sind. (Falls nötig, noch etwas Butter zugeben.)

So tun, bis alle Mohn-Schupfnudeln gekocht und gebraten sind.

Zum Servieren die fertigen Mohn-Schupfnudeln mit Puderzucker bestäuben und mit dem Zwetschgenröster anrichten – wer mag, gibt noch etwas Schlagrahm dazu ... soooo fein ☺

NANA SAGT ...

Nana liebt den Mohn sehr von daher ist das Rezept wie für mich gemacht! Genießt es. Das darf doch auch sein!

SUSANNE BERNEGGER-FLINTSCH

Risolstraße 21, A 5412 St. Jakob am Thurn

T: +43 664 3935947

nana@nana.at

www.nana.at



ELINA STEINER

Bückebergstrasse 5

D 51109 Köln

elina-steiner@web.de

T: +49 173 2525211

