

Süße Schupfnudeln

Zutaten für 4 Portionen:

1 Glas (700 g) Odenwald Süsskirschen
Nelken- und Zimtpulver
3 TL Speisestärke
500 g Kartoffeln
1 Ei (M)
70 g Grieß
4 EL Mehl
Salz
Muskat
50 g Butter
Mehl für die Arbeitsfläche
Zucker und Zimt



Zubehör:

Kartoffelpresse oder alternativ Kartoffelstampfer

Zubereitung:

Kartoffeln in der Schale garen. Kirschen mit Saft in einen Topf geben und kurz aufkochen. Etwas Saft mit Stärke mischen und die Kirschen damit binden. Mit Nelken- und Zimtpulver abschmecken.

Die ausgekühlten Kartoffeln pellen und durch die Presse drücken. Mit Ei, Grieß, Mehl, Salz und Muskat zu einem Teig kneten. Auf einer bemehlten Fläche kleine Stücke davon zu Nudeln rollen. Diese in reichlich Salzwasser portionsweise gar ziehen lassen (wenn sie gar sind, schwimmen sie an der Oberfläche). Abgetropft in Butter goldbraun backen, in Zucker und Zimt wälzen und mit den Kirschen servieren.

Zubereitungszeit ca. 20 Minuten



Guten Appetit!