

## Rezept

# Einfache Schupfnudeln

Ein Rezept von Einfache Schupfnudeln, am 17.12.2025

## Zutaten

<b>1</b> altbackene Semmel	<b>2</b> Eier (M)
<b>250 g</b> Mehl	Salz
frisch geriebene Muskatnuss	<b>2-3 EL</b> Butter
schwarzer Pfeffer aus der Mühle	Mehl zum Arbeiten

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 340 kcal

## Zubereitung

1. Semmel in lauwarmem Wasser 15 Min einweichen, dabei mehrmals wenden, dann gut ausdrücken und in die Schüssel der Küchenmaschine geben (ersatzweise mit Rührschüssel und Handrührgerät arbeiten). Die Eier und das Mehl mit in die Schüssel geben, mit Salz und Muskat würzen. Alles mit dem Knethaken in 3-4 Min. zu einem glatten Teig verkneten.
2. Teig auf der leicht bemehlten Arbeitsfläche zu 5 cm dicken Rollen formen, in 1 cm dicke Scheiben schneiden und mit bemehlten Händen zu kleinen Würsten rollen, die an beiden Enden spitz zulaufen. Reichlich Salzwasser aufkochen. Darin die Schupfnudeln in zwei Portionen je 3 Min. kochen lassen, mit einem Schaumlöffel aus dem Wasser heben, in ein Sieb geben, abschrecken, gut abtropfen lassen.
3. Die Butter in einer großen Pfanne schmelzen. Die Schupfnudeln darin in 1-2 Min. nur zart goldbraun anbraten (nicht zu dunkel braten, sonst werden sie trocken). Mit Salz und Pfeffer würzen.