

## Rezept

# Mohn-Schupfnudeln mit Birnen-Kompott

Ein Rezept von Mohn-Schupfnudeln mit Birnen-Kompott, am 15.12.2025

## Zutaten

<b>2</b> reife Birnen	<b>½ TL</b> gemahlene Vanille
<b>2 EL</b> Ahornsirup	<b>30 g</b> vegane Margarine
<b>800 g</b> vegane Schupfnudeln (Kühlregal)	<b>2 EL</b> Mohn

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion**  
Ca. 465 kcal, 11 g F, 10 g EW, 80 g KH

## Zubereitung

1. Die Birnen waschen, vierteln, entkernen und in 1 cm große Stück schneiden. Zusammen mit 40 ml Wasser, Vanille sowie Ahornsirup in einen kleinen Topf geben und langsam aufkochen. Dabei ab und zu umrühren. Zugedeckt bei kleiner Hitze garen, bis die Schupfnudeln fertig sind.
2. Die Margarine in einer Pfanne erhitzen und die Schupfnudeln darin bei großer Hitze knusprig anbraten. Zuletzt den Mohn dazugeben und die Schupfnudeln zusammen mit dem Birnenkompott servieren.