

Rezept

Schupfnudeln mit Kirschen

Ein Rezept von Schupfnudeln mit Kirschen, am 05.12.2025

Zutaten

750 g	mehligkochende Kartoffeln	3	Eier
	Salz	ca. 150	Mehl
1 Glas	Kirschen (360 g Abtropfgewicht)	1 EL	Speisestärke
4 EL	Butter	2 Scheiben	Zwieback
1 Pck.	Vanillezucker	2 EL	Puderzucker
	Mehl zum Arbeiten		

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Portionen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 520 kcal, 15 g F, 14 g EW, 83 g KH

Zubereitung

1. Die Kartoffeln gründlich waschen, knapp mit Wasser bedeckt aufkochen und 20-25 Min. kochen. Abgießen, kurz abkühlen lassen, pellen und über Nacht auskühlen lassen. Am nächsten Tag Kartoffeln durch eine Kartoffelpresse drücken. Eier, $\frac{1}{2}$ TL Salz und nach und nach das Mehl unterkneten. Eventuell noch etwas mehr Mehl unterkneten, sodass ein glatter Teig entsteht. Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche portionsweise zu ca. 5 cm dicken Rollen formen. Diese in ca. 1 cm dicke Scheiben schneiden und zu Schupfnudeln rollen. Auf einem bemehlten Tablett ausbreiten.
2. Die Schupfnudeln portionsweise in siedendem Wasser in 2-3 Min. gar ziehen lassen. Mit einem Schaumlöffel herausnehmen, abtropfen lassen.
3. Für das Kompott die Kirschen abgießen, den Saft auffangen und in einem Topf aufkochen. Die Stärke mit wenig kaltem Wasser glatt verquirlen, in die kochende Flüssigkeit rühren und erneut aufkochen, bis sie andickt. Die Kirschen untermischen und beiseitestellen.
4. 10 g Butter in einer großen beschichteten Pfanne erhitzen. Zwieback zerbröseln und in der Butter anrösten, aus der Pfanne nehmen. Pfanne ausreiben. Vanille- und Puderzucker mischen. Übrige Butter in der Pfanne zerlassen. Schupfnudeln darin in 2-3 Min. goldbraun anbraten, mit der Zuckermischung bestäuben und kurz karamellisieren lassen. Mit geröstetem Zwieback bestreuen und mit dem Kompott servieren.