

## Rezept

# Schupfnudeln mit Mohnbutter

Ein Rezept von Schupfnudeln mit Mohnbutter, am 17.04.2024

## Zutaten

<b>500 g</b> mehligkochende Kartoffeln	Salz
<b>1</b> Ei (Größe M)	<b>1 Päckchen</b> Vanillezucker
<b>ca. 75 g</b> Mehl	<b>2 TL</b> Speisestärke
<b>1 EL</b> Puderzucker	<b>50 g</b> gemahlener Mohn
<b>2 EL</b> Butter	Mehl zum Arbeiten
Puderzucker zum Bestäuben	

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 255 kcal

## Zubereitung

1. Die Kartoffeln waschen und in Salzwasser in 20-25 Min. weich kochen. Abgießen, kurz ausdampfen lassen, noch warm pellen und durch die Kartoffelpresse auf die Arbeitsfläche drücken. Die Masse abkühlen lassen. Das Ei, 1 kräftige Prise Salz, Vanillezucker, Mehl und Stärke unter die Kartoffeln rühren. Der Teig sollte fest sein, wenn nötig, noch 1-2 EL Mehl unterrühren. Die Arbeitsfläche mit Mehl bestäuben und aus dem Kartoffelteig eine ca. 3 cm dicke Rolle formen. Die Rolle mit einem bemehlten Messer in fingerbreite Stücke schneiden und diese zu Würstchen formen, die an den Enden spitz zulaufen.
2. In einem großen Topf Wasser zum Kochen bringen und ½ TL Salz dazugeben. Die Schupfnudeln darin bei schwacher Hitze in ca. 10 Min. gar ziehen lassen – sie sind fertig, wenn sie an die Oberfläche steigen. Mit dem Schaumlöffel herausheben und abtropfen lassen.
3. Den Puderzucker mit dem Mohn mischen. Die Butter in einer großen Pfanne zerlassen und die Puderzucker-Mohn-Mischung unterrühren. Die Schupfnudeln dazugeben und vorsichtig in der Mohnbutter schwenken. Mit Puderzucker bestäubt servieren.