

Rezept

Süße Ofenfingernudeln

Ein Rezept von Süße Ofenfingernudeln, am 25.04.2024

Zutaten

750 g mehligkochende Kartoffeln	Salz
250 - 300 g Mehl	2 Eier
1 Eigelb	frisch geriebene Muskatnuss
1 - 2 EL Butter	200 g Sahne
3 EL Zimtucker	¼ TL gemahlener Kardamom

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 650 kcal

Zubereitung

1. Die Kartoffeln waschen und in wenig Salzwasser in 20 - 25 Min. weich garen. Abgießen und auf der heißen Herdplatte ausdampfen lassen, bis sie ganz trocken sind. Die Kartoffeln pellen und durch die Kartoffelpresse in eine Schüssel drücken, auflockern und lauwarm abkühlen lassen.
2. Ca. 200 g Mehl und 1 TL Salz unter die Kartoffeln mischen, den Teig dabei zwischen den Fingern zerbröseln. Eier und Eigelb verquirlen und mit etwas Muskatnuss unter den Teig kneten. Die Arbeitsfläche dick mit Mehl bestäuben und den Teig darauf kurz durchkneten. Falls er noch klebt, etwas mehr Mehl hinzufügen. Den Teig zu einer ca. 5 cm dicken Rolle formen und diese in ca. 2 cm dicke Scheiben schneiden. Daraus mit bemehlten Händen daumendicke, spitz zulaufende Röllchen (Fingernudeln) von beliebiger Länge formen.
3. Den Backofen auf 180° vorheizen. Die Butter in einer ofenfesten Form zerlassen und die Fingernudeln darin wenden. Dann im Ofen (Mitte) in ca. 40 Min. goldbraun backen. Nach 20 Min. die Sahne darübergießen. Zimtucker und Kardamom mischen und darüberstreuen. Zu den Ofenfingernudeln passt Kompott oder Rote-Grütze-Sauce (s. Rezept-Tipp).