Süße Schupfnudeln mit Pflaumenkompott

15 Min		30 Min
ZUBEREITUNGSZEIT		GESAMTZEIT

Zutaten für 5 Portionen

Für die Schupfnudeln

- 500 g Pellkartoffeln (gekocht)
- 130 g Weizenmehl
- 2 EL Speisestärke
- 2 Eier (Eigelb)
- 1 Prise Muskat
- Salz

Pflaumenkompott

- 12 Stück Zwetschgen (oder Pflaumen)
- 4 EL Zucker
- 200 ml Wasser
- 200 ml Johannisbeersaft
- 1 Zimtstange
- 2 Gewürznelken
- 1 EL Speisestärke
- 1 EL Wasser

- Butter (zum Braten)
- Zimt

Pflaumenkompott zubereiten

1. Wasche die Zwetschgen und schneide sie in Achtel.
2. Karamellisiere nun den Zucker. Gib ihn dafür alleine in einen Topf und erhitze ihn. Sobald er golden wird, gießt du das Wasser und den Johannisbeersaft an. Gib die Zimtstange und die Nelken hinzu und lasse den Sud 5 Minuten köcheln. Nimm die Zimtstange und die Nelke dann wieder heraus.
3. Verrühre die Speisestärke mit einem Esslöffel Wasser und rühre sie unter den Sud. Gib dann die geschnittenen Zwetschgen hinein und schalte die Hitze ab. Lasse sie darin ziehen, bis sie abgekühlt sind.

Schupfnudeln zubereiten

1. Schäle die Kartoffeln und drücke sie noch warm durch die Kartoffelpresse. Füge das Mehl, die Eigelb und die Speisetärke sowie Salz und Muskat hinzu. Knete einen Teig und forme ihn

zu einer langen Rolle. Schneide kleine Stücke ab, die du als Schupfnudel formst. Bringe einen Topf mit Salzwasser zum Kochen und lasse die Schupfnudeln darin ziehen, bis sie nach oben steigen.
2. Erhitze etwas Butter in einer Pfanne und brate die Schupfnudeln darin an.
3. Bestreue sie mit etwas Zimt und serviere sie mit dem Pflaumenkompott.