



Süße Mohnnudeln mit Zwetschgenkompott

Zutaten für den Teig

- 800 g Kartoffeln mehlig kochend
- 120 g Mehl
- 1 Ei
- 50 g Zucker
- 1 Pck Vanillezucker
- 4 EL Butter
- 2 EL Speisestärke
- 5 EL Mohn
- 5 EL Puderzucker

Zutaten für die Nussbrösel

- 2 EL Semmelbrösel
- 150 g Walnüsse gemahlen

Außerdem

- 1 Glas Zwetschgenkompott

Zubereitung

Kartoffeln vorbereiten

Kartoffeln schälen und halbieren, danach in einem Topf mit kaltem Wasser und etwas Salz zum Kochen bringen. Das Kochen dauert ca. 15-20 Minuten, bis sie gar sind.

Mit einem Messer oder einer Gabel reinstechen. Wenn sie ohne Widerstand hineingleitet, sind die Kartoffeln fertig. Durch ein Sieb die Kartoffeln abgießen und ausdampfen lassen. Danach die Kartoffeln durch eine Kartoffelpresse drücken und in einer Schüssel abkühlen lassen.



Teig zubereiten

Die Kartoffeln mit den restlichen Zutaten vermischen und durchkneten bis ein geschmeidiger Teig entsteht. Den Teig nun zu fingerdicke Rollen formen und in 5-6 cm lange Stücke schneiden. Diese Stücke nochmals formen und die Enden spitz auslaufen lassen.

Schupfnudeln kochen

Einen Topf mit Wasser und Salz aufsetzen und erhitzen, wenn das Wasser sprudelnd kocht, die Hitze reduzieren und die fertigen Schupfnudeln hineingeben und im leicht kochenden Wasser ca. 2-4 Minuten kochen lassen und anschließend, wenn sie an die Oberfläche gekommen sind, noch 1 Minute ziehen lassen. Mit einem Schaumlöffel aus dem Wasser holen und auf einem Teller oder Blech bis zur Weiterverarbeitung auf die Seite stellen.

Die Semmelbrösel mit den gemahlene Walnüssen und dem Vanillezucker mischen und in einer Pfanne mit Butter anschwitzen. Dabei immer wieder rühren, damit die Nussmischung bröselig bleiben.

Den gemahlene Mohn mit dem Puderzucker mischen.

Die Schupfnudeln in der Mohnmischung wälzen.

Das Zwetschgenkompott erhitzen

Teller anrichten

Das Zwetschgenkompott auf den Teller geben, die Mohnnudeln darauf geben und zum Schluss die Nussbrösel darüber streuen.