

Benötigte Zutaten

Schupfnudeln

1 Pkg.	Premium Topfen (entspricht 250g)
75 g	Premium Teebutter (geschmolzen)
1 Prise	Salz
1	Ei (Größe L)
140 g	Dinkelmehl
etwas	Mehl für die Arbeitsfläche
70 g	Premium Teebutter
125 g	Mohn
70 g	Staubzucker
1 Schuss	Rum (optional

Vanillesauce

500 ml	Premium Alpenmilch
2	Eigelb
15 g	Speisestärke
2 Pkg.	Vanillezucker
	Mark einer Vanilleschote

Topfen Schupfnudel mit Mohn

am besten mit Vanillesauce und Zwetschgen-Preiselbeer-Röster

Anleitung

Zubereitung Schupfnudeln

1. Topfen mit der flüssigen Butter vermischen und mit einer Prise Salz würzen.

2. Ein Ei untermischen und zuletzt das Mehl einkneten.

3. Den Teig im Kühlschrank für 30 Minuten bis eine Stunde kühl stellen.

4. Auf einer bemehlten Arbeitsfläche dünne Schupfnudeln abstecken und etwas wälzen.

5. Die Schupfnudeln kurz in Salzwasser köcheln lassen. Alternativ im Dampfgarer zubereiten.

6. Butter in einer Pfanne schmelzen, Mohn und Staubzucker einrühren (optional einen Schuss Rum einrühren).

7. Anschließend die Schupfnudeln darin schwenken.

Zubereitung Vanillesauce

8. Einen Teil der Milch mit Eigelb und Stärke glattrühren.

9. Die restliche Milch mit dem Vanillezucker und dem Vanillemark aufköcheln lassen.

10. Vom Herd nehmen und etwas auskühlen lassen.

11. Mit der Milch-Eigelb-Mischung verrühren und nochmals für circa vier bis fünf Minuten unter Rühren köcheln lassen.

Zubereitung Zwetschken-Preiselbeer-Röster:

12. Die Zwetschken waschen, halbieren und entkernen.

13. Nochmals halbieren.

Zwetschgen-Preiselbeer-Röster

250 g	Zwetschken
50 g	Zucker
1/4 TL	Zimt
100 g	Preiselbeermarmelade

14. Die Zwetschken mit dem Zimt und dem Zucker aufkochen lassen und für einige Minuten köcheln lassen.

15. Die Preiselbeermarmelade einrühren und alles stückig pürieren.

16. Die Topfen Schupfnudeln mit Mohn, Vanillesauce und Zwetschgen-Preiselbeer-Röster servieren.

Die Topfen Schupfnudeln mit Mohn, Vanillesauce und Zwetschgen-Preiselbeer-Röster servieren.



Ein Rezept von
cookingcatrin.at