Süße Schupfnudeln mit Apfelmus

45–60 Min

Zubereitung

1. Für die Schupfnudeln die mehligen Erdäpfel kochen. Danach schälen und mit einem Stampfer zu einem feinen Püree zerdrücken. Die abgekühlten Erdäpfel werden jetzt mit Mehl, etwas Salz, einem Ei und der weichen Butter zu einem Teig verknetet.
2. Anschließend den Teig portionieren und zu Nudeln wuzeln. Nun einen Topf mit gesalzenem Wasser zum Kochen bringen und die Nudeln für etwa fünf Minuten darin bei mittlerer Hitze kochen. Danach abseihen.
3. In der Zwischenzeit die Äpfel klein würfeln, mit dem Zitronensaft sowie den Gewürzen in einem Topf vermischen. Mit Wasser aufgießen bis der Boden bedeckt ist und für etwa 15 Minuten kochen. Abschließend mit einem Pürierstab fein pürieren.
4. Butter in einer Pfanne schmelzen und die Schupfnudeln darin schwenken. Die Hälfte der Nudeln mit den Nüssen und den anderen Teil mit Mohn vermischen. Beide können mit Staubzucker und Zimt noch verfeinert werden.
5. Die Mohn- und Nuss-Nudeln gemeinsam mit dem Apfelmus servieren.

Zutaten für 4 Portionen

= Kotányi Produkte

Für die Schupfnudeln

500 g	Kartoffeln, mehlig
250 g	Weizenmehl, glatt
30 g	Butter
1 Stk.	Bio Ei
100 g	Haselnüsse, gerieben
50 g	Mohn, gemahlen
1 EL	Zucker
70 g	Butter
1 Prise	Zimt gemahlen
1 Prise	Meersalz jodiert grob

Für das Apfelmus

5 Stk.	Äpfel
10 EL	Wasser (sollte den Topfboden bedecken)
1 TL	Zimt gemahlen
1 TL	Nelken gemahlen
1 TL	Neugewürz (Piment) gemahlen
	Saft einer Zitrone