

Süße Schupfnudeln mit Mohn und Zwetschgenröster

Zutaten für die Schupfnudeln (für 4 Personen):

- 400 g vorwiegend festkochende Kartoffeln
- 80 g Weizenmehl Typ 405
- 20 g Hartweizengrieß
- 2 Prisen Salz
- 30 g Zucker
- 1 Bio-Zitrone oder -Orange
- 1 (Größe M) Ei
- 80 g gemahlener Mohn
- 1 EL Zucker
- Zitruschale

Am Vortag die Kartoffeln waschen und mit Schale in Salzwasser weich kochen. Abgießen, ausdampfen und über Nacht abkühlen lassen. Dadurch hält die Masse später besser. Am nächsten Tag pellen und fein reiben oder durch eine Presse drücken.

Mehl, Grieß, Salz, Zucker, Zitronen- oder Orangenabrieb und das Ei zu den geriebenen Kartoffel geben und alles mit den Händen verkneten. Mohn untermischen. Der Teig darf nicht mehr an den Händen kleben. Bei Bedarf mehr Mehl dazugeben.

Den Teig in Stücke teilen und mit den Händen zu jeweils etwa 1 cm dicken Rollen formen. Die Rollen in 2 bis 3 cm lange Stücke schneiden und diese zwischen den Handflächen oder auf einem Brett zu Schupfnudeln mit spitz zulaufenden Enden formen.

Reichlich Wasser mit Salz, Zucker und Zitruschale in einem Topf aufkochen. Die Hitze reduzieren, das Wasser sollte nur leicht simmern. Die Schupfnudeln hineingeben und offen bei schwacher Hitze etwa 5 Minuten köcheln lassen, bis sie an die Oberfläche steigen.

Zutaten für den Zwetschgenröster:

- 500 g Zwetschgen
- 70 g Zucker
- 30 ml Wasser
- 100 ml Rotwein
- alternativ: Traubensaft
- Zimt
- 1 EL Speisestärke

Zwetschgen waschen, halbieren und den Stein entfernen. Zucker in einem Topf mit Wasser bernsteinfarben karamellisieren. Wein oder Saft dazugeben, mit Zimt wurzen. Alles etwa 2 Minuten einkochen. Speisestärke mit Wasser anrühren und hinzufügen. Bei mittlerer Hitze unter Rühren aufkochen. Die Zwetschgen hineingeben, verrühren und den Röster etwa 10 Minuten ziehen lassen, dann vom Herd nehmen.

Zutaten für die Tonkasoße:

- 300 ml Milch
- 10 g Speisestärke
- 2 Eigelb
- 200 g Sahne
- 0,5 geriebene Tonkabohne
- 40 g Zucker

· 2 Prisen Salz

Etwa ein Viertel der Milch mit der Speisestärke in einer Schüssel klumpchenfrei verquirlen. Eigelb hinzufügen und unterrühren. Ein Sieb und eine Schüssel bereitstellen. Sahne, übrige Milch, geriebene Tonkabohne, Zucker und Salz in einem Topf aufkochen. Die angerührte Speisestärke in die kochende Flüssigkeit geben und unter Rühren etwa 1 Minute köcheln lassen. Dann durch das Sieb in die Schüssel geben und mit Frischhaltefolie abdecken. Abkühlen lassen.

Fertigstellung:

- 40 g Butter
- 20 g gemahlener Mohn

Butter in einer Pfanne zerlassen und den Mohn dazugeben. Die Schupfnudeln zur Mohnbutter geben und kurz durchschwenken. Mit Zwetschgenröster und Tonkasoße anrichten.

Sendung/Quelle: Schmeckt. Immer.

Sendetermin: 08.12.2024

Koch/Köchin: Theresa Knipschild

Weitere Rezepte und Tipps auf: www.ndr.de/kochen