



von Michael Frey und Sandra Klaus-Frosch
- Mitarbeiter der Geschäftsstelle Stuttgart

Süße Schupfnudeln mit Zwetschgenkompott und karamellisiertem Walnußparfait

Rezept für 4 Personen

ZUTATEN FÜR DIE SÜßEN SCHUPFNUDELN / BUBASPIZLE:

500 g mehlig kochende Kartoffeln
100 g Mehl
1 Esslöffel Speisestärke
1 Ei
etwas Salz

ZUBEREITUNG:

Kartoffeln waschen und zugedeckt kochen bis sie weich sind. Kartoffeln abgießen, etwas abkühlen lassen, danach schälen. Noch warm durch eine Kartoffelpresse drücken. Mehl und Speisestärke dazugeben. Ei und Salz zufügen. Alles mit einem Kochlöffel zu einem festen glatten Teig verrühren und vollständig abkühlen lassen. Sollte der Teig zu klebrig sein, noch etwas Mehl dazu geben. Kartoffelteig zu ca. 2 cm dicken Rollen formen. Mit einer Teigkarte etwa 1,5 cm lange Stücke schneiden und zwischen den flachen Händen rollen und so formen, dass die Enden spitz zulaufen. Auf eine bemehlte Unterlage setzen. Anschließend gibt man sie in kochendes, leicht gesalzenes Wasser. Zunächst schwimmen sie am Topfboden; die Schupfnudeln sind gar, wenn sie nach oben steigen bzw. oben schwimmen. Mit einer Schaumkelle herausholen und sofort in einer Schüssel mit kaltem Wasser abschrecken und anschließend in einem Küchensieb abtropfen lassen. Dann werden die Schupfnudeln in Butter gebraten, bis sie eine gleichmäßige, knusprige Kruste haben. Je nach Geschmack können zusätzlich Mohn oder süße Brösel dazu gegeben werden.

Süße Schupfnudeln mit Zwetschgenkompott und karamellisiertem Walnußparfait

Rezept für 4 Personen

ZUTATEN FÜR DAS ZWETSCHGENKOMPOTT:

500 g Zwetschgen (ersatzweise TK-Zwetschgen)	1 Prise Zimt
90 g Zucker	60 ml Orangensaft
1 Esslöffel Butter	

ZUBEREITUNG:

Zwetschgen waschen, halbieren und entsteinen. Zucker in einem Topf erhitzen bis Karamell entsteht, Butter dazugeben. 150 g Zwetschgen zum Karamell geben und mit Orangensaft ablöschen. Etwa 5 Minuten köcheln lassen. Die weich gekochten Zwetschgen mit der Flüssigkeit im Topf mixen, bis eine sämige Flüssigkeit übrig bleibt. Die restlichen Zwetschgen und den Zimt dazu geben. Kurz aufkochen und bei milder Hitze ca. 10 Minuten köcheln lassen. Zwetschgenkompott vor dem Servieren etwas abkühlen lassen.

ZUTATEN FÜR DAS KARAMELLISIERTE WALNUSSPARFAIT:

60 g Walnüsse	1 Ei
60 g Zucker	350 ml Sahne
60 g Nußlikör (für Kinder ohne Likör)	brauner Zucker
2 Eigelb	

ZUBEREITUNG:

40 g Zucker in einem Topf erhitzen bis Karamell entsteht, Walnüsse dazugeben. Abkühlen lassen und in grobe Stücke hacken.

Topf mit Wasser aufkochen. Ei, Eigelbe, 50 ml Sahne und den restlichen Zucker in eine Metallschüssel geben und verrühren. Metallschüssel mit Eiermasse auf den Topf mit leicht köchelndem Wasser stellen und mit einem Schneebesen „zur Rose“ aufschlagen (bis eine dickflüssige, sämige Masse entsteht). Schüssel vom Topf nehmen und in einer größeren Schüssel, die mit kaltem Wasser befüllt ist, die Masse wieder kalt schlagen. Restliche Sahne mit dem Handrührgerät steif schlagen. Nußlikör zur kalten Eimasse dazu geben. Schlagsahne vorsichtig unterheben. In Förmchen füllen und mindestens 10 Stunden im Tiefkühlfach gefrieren. Vor dem Servieren mit braunem Zucker bestreuen und mit einem Gasbrenner karamellisieren.

GUTEN APPETIT!

