



# Schupfnudeln

*mit weihnachtlichem  
Apfelsauce und Mohobutter*



## Schupfnudeln

### Zutaten

Für 4 Personen

#### Für das Schupfnudeln

1 kg	Kartoffeln (mehlig kochend)
125–150 g	Mehl (Typ 405)
1	Ei
2	Eigelb
1 Prise	Salz und Muskat

#### Für das Apfelmus

2	Äpfel
50 g	Marzipan
2	Stangen Zimt
½	Vanilleschote, (längs halbiert)
½	Zitrone (Saft und Abrieb)

#### Für die Mohnbutter

80 g	Mohn
125 g	Butter

### Zubereitung

#### Schupfnudeln zubereiten

Die Kartoffeln weich dämpfen, schälen und heiß durch eine Kartoffelpresse pressen. Den Kartoffelteig auf der Arbeitsfläche ausdampfen lassen. Mit Ei und Eigelb, etwas Mehl, Salz und Muskat vorsichtig mit den Händen zu einem weichen Teig kneten. Immer wieder Mehl zugeben, bis der Teig nicht mehr klebt.

Den Teig zu mehreren dünnen Rollen formen und (am besten mit einem Teigschaber) etwa 1 cm dicke Scheiben abstechen. Diese zwischen den Handflächen so rollen, dass die Enden spitz zulaufen. Dann im siedenden Wasser ziehen lassen, bis sie oben schwimmen. Abseihen, abschrecken und zum Abtropfen auf ein Geschirrtuch geben.

#### Apfelmus zubereiten

Das Kerngehäuse der Äpfel ausstechen. Das Marzipan zu zwei Rollen formen, diese längs aufschneiden, jeweils mit einer Zimtstange und den halbierten Vanilleschoten belegen, die obere Hälfte der Rolle darauflegen und zu einer kompakten Rolle formen. Mit dieser Rolle den Apfel füllen. Anschließend die Äpfel jeweils auf ein großes Stück Butter auf Alufolie setzen, diese zu Säckchen formen und gut verschließen. Im vorgeheizten Ofen bei 160 °C für ca. 25–30 min weich braten. Die Bratäpfel auspacken, Zimtstange und Vanilleschote entfernen. Die in den Säckchen entstandene Flüssigkeit mit den Äpfeln in einen Mixer geben und zu einer glatten Masse mixen. Anschließend durch ein Sieb streichen und mit abgeriebener Zitronenschale und Zitronensaft abschmecken.

#### Mohnbutter zubereiten

Den Mohn in einer Pfanne bei kleiner Hitze vorsichtig erwärmen, bis man ihn riechen kann. Dann die Butter in Flocken dazugeben und langsam etwas braun werden lassen. Vor dem Servieren die Schupfnudeln in einem EL Rapsöl anbraten, bis sie eine leichte Bräune annehmen. Mit etwas Puderzucker bestreuen und leicht karamellisieren lassen, dann die Mohnbutter darüber geben und mit dem Apfelmus anrichten.