

Fett/Butterschmalz	Dann mit etwas in einer Pfanne goldbraun braten.
TIPPS	<p>Da junge Schleckermäuler gern süß essen, sind Abwandlungen möglich. So wird anstelle von Salz, Muskat ein wenig Zucker zugegeben oder es wird zusätzlich in den Teig ein wenig Mohn eingearbeitet. Dazu schmeckt Apfelmus und Kompott aus Birnen, Zwetschgen oder Rhabarber.</p> <p>Für deftige Kraut-Schupfnudeln zuerst die Nudeln leicht anbraten. Parallel ½ Zwiebel fein schneiden und in heißem Fett/Butterschmalz goldgelb rösten, dann das gut ausgedrückte Sauerkraut (125g) hinzugeben und heiß dämpfen. Anschließend die vorgebratenen Schupfnudeln beimengen und alles unter häufigem Wenden hellbraun backen.</p>

Guten Appetit

Euer „Endergebnis“ könnt ihr dann gerne wieder als Bild per Mail schicken

eengst@stiftungsschulamt.drs.de