

# Aprikosenknödel mit Schupfnudeln

## Zutaten

1 kg Kartoffeln (mehligkochend)  
400 g Mehl  
1-2 EL Speisestärke  
2 Eier  
100 g Semmelbrösel  
100 g Butterschmalz

## Zubereitung

Kartoffeln am besten schon am Vortag in reichlich Salzwasser kochen, über Nacht abkühlen lassen. Pellens und durch eine Kartoffelpresse in eine Backschüssel pressen. Eine Prise Salz, die 2 Eier Speisestärke und das Mehl nach und nach dazugeben. Aus den Zutaten einen Teig kneten. Ist der Teig zu klebrig, etwas Mehl dazukneten bis der Teig sich von der Backschüssel löst. Zu einer Rolle formen, walnußgroße Stücke abtrennen, zwischen den Handflächen zu Schupfnudeln formen und auf einem mit Mehl bestäubtem Teller sammeln.

In einer Pfanne Butterschmalz erhitzen und die Semmelbrösel darin goldgelb rösten.

Reichlich Salzwasser in einen großen Topf zum kochen bringen, die Schupfnudeln darin ca. 5 Minuten (bis alle oben schwimmen) garen. Das Wasser soll nicht stark sprudelnd kochen, da sonst der Teig zerfallen kann. Schupfnudeln mit der Schöpfkelle entnehmen, in einer Schüssel nachziehen lassen. Zu den Semmelbröseln geben, wenden bis alles gleichmäßig mit Bröseln bedeckt ist. Anrichten und mit Zucker oder Puderzucker bestreuen – warm servieren. Aus dem gleichen Teig werden auch Zwetschgen- oder Aprikosenknödel zubereitet. Je eine Portion Teig rund und flach drücken, die Früchte damit umschließen und mit sanft rollenden Bewegungen innerhalb der Handflächen zu Knödel formen. Wenn es klebt - mit etwas mehr Mehl gelingt es bestens.

Und so sieht es vor dem Servieren aus



