

Schupfnudeln (auch Bubaspitzle genannt)

Zutaten:

500 g	Kartoffeln (mehlig kochend)
150 g	Mehl
2	Eier
	Salz
	Muskat
etwas	Mehl
1-2 EL	Butterfett

Zubereitung:

Kartoffeln am Vortag kochen.

Kartoffeln schälen und durch die Kartoffel- oder Spätzlespresse drücken. Das Mehl sieben und dazu geben. Die Eier verquirlen und ebenfalls dazugeben. Mit Salz und Muskat würzen und zu einem Teig verarbeiten.

Teig auf einem bemehlten Backbrett zu einer dünnen Rolle formen und in Stücke schneiden oder mit einem Löffel Stücke abstechen und zu fingerlangen und fingerdicken Würstchen formen, „Schupfen“; dabei Hände immer wieder gut mehlen.

In der Zwischenzeit Wasser zum Kochen bringen, salzen und Schupfnudeln hineingeben. Sobald die Schupfnudeln oben schwimmen, abschöpfen und in kaltem Wasser abschrecken und trocknen (auf ein mit einem Geschirrtuch ausgelegtes Backblech geben).

Butterfett erhitzen und die Schupfnudeln goldgelb anbraten