Süße Kartoffelnudeln mit Butterbröseln

Die süßen Kartoffelnudeln mit Butterbröseln sind eine feine Süßspeise nach Omas altem Rezept. Bei diesem Nachtisch greifen alle gerne zu.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 35 min

Gesamtzeit: 50 min



Zutaten

1 kg	Kartoffeln (mehlig kochend)
250 g	Mehl griffig
30 g	Butter
0.5 TL	Salz
2 Stk.	Eier
2 EL	Butter
200 g	Semmelbrösel
Nach Belieben	Zucker
Nach Belieben	Zimt

Zubereitung

1. Für die **süßen Kartoffelnudeln mit Butterbröseln** die Kartoffeln in Wasser zirka 20 Minuten weich kochen, abgießen und so heiß wie möglich schälen. Etwa die Hälfte des Mehls auf die Arbeitsfläche streuen und die heißen Kartoffeln durch eine Kartoffelpresse direkt darauf drücken. Leicht ausdampfen und abkühlen lassen. Die noch warmen Kartoffeln mit Butter belegen, damit sie schön geschmeidig werden. Wenn sie komplett abgekühlt sind, eine Mulde formen, Eier hineingeben, das restliche Mehl darüberstreuen, salzen und zu einem glatten Kartoffelteig verkneten.

2. Die Arbeitsfläche leicht bemehlen. Den Teig in mehrere zirka fingerdicke Rollen teilen, Stücke abschneiden und mit der Hand zu Nudeln formen, die an den Enden etwas dünner auslaufen dürfen.

3. In einem großen Topf leicht gesalzenes Wasser zum Sieden bringen . Die Kartoffelnudeln hineingeben und so lange ziehen lassen, bis sie an die Oberfläche steigen. Mit einem

Siebschöpfer herausnehmen und gut abtropfen lassen.

4. In einer Bratpfanne die Butter schmelzen, **Semmelbrösel** hinzufügen und unter ständigem Rühren goldbraun rösten. Dann nach Belieben Zucker und Zimt einrühren. Die noch warmen Kartoffelnudeln in den süßen Butterbröseln wälzen, auf Tellern anrichten und nach Belieben mit Staubzucker bestreuen.

Unsere Empfehlung
Bratpfanne 32 cm, mit kratzfester Titanium antihaft-Beschichtung

hier bestellen



Tipp

Besonders köstlich schmecken die süßen Kartoffelnudeln mit Apfelmus, Zwetschkenröster, frischem Obst, Beeren oder Kompott.