Süße Schupfnudeln in Nussbrösel

Das Rezept von den süßen Schupfnudeln in Nussbrösel ist eine gelungene Süßspeise wenn es mal schnell gehen muss, oder man einfach einen Gusto auf etwas Süßes hat.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Gesamtzeit: 15 min



Zutaten

250 g	Schupfnudeln (fertige)
30 g	Butter
25 g	Geriebene Haselnüsse (oder Mandeln)
15 g	Brösel
Nach Belieben	Staubzucker

Zubereitung

1. Für die süßen **Schupfnudeln in Nussbrösel** die Schupfnudeln (eventuell in wenig Öl) in einer Pfanne, von allen Seiten, goldbraun anrösten.

2. Diese anschließend aus der Pfanne nehmen und die Butter in der gleichen Pfanne zum Schmelzen bringen.

3. Nun die Brösel und die Nüsse hinzufügen und leicht anrösten.

4. Letztendlich die Schupfnudeln zurück in die Pfanne geben und ordentlich durchschwenken. Vor dem Servieren zusätzlich mit Staubzucker bestäuben.

Tipp

Die süßen Schupfnudeln in Nussbrösel schmecken mit selbstgemachten Schupfnudeln natürlich noch besser. Diese dauern aber dann in der Zubereitung auch viel länger. Hier findest du das Rezept für dafür.