

## **Schupfnudeln Buabaspitzle schwäbische oder bayerische Fingernudeln**

Zutaten als Beilage für 4 Portionen:

250 g gekochte Kartoffeln,  
250 g Mehl,  
1 Ei,  
½ TL frisch gemahlene Muskatnuss,  
1 TL Salz.  
3 EL Öl oder Schweineschmalz.



### **Zubereitung :**

Für die Schupfnudeln die 1 bis 2 Tage alten, gekochten Kartoffeln durch die Kartoffelpresse drücken, mit dem Mehl, dem Ei, Muskat und Salz zu einem festen Teig kneten. Auf dem bemehlten Backbrett zu Fingerlangen und fingerdicken Würstchen „schupfen“ ( wegrollen ).

In kochendes Wasser geben. Das Wasser soll nach dem Einlegen der Schupfnudeln nicht mehr kochen, sondern „ziehen“. Wenn die Schupfnudeln hochschwimmen, mit dem Schaumlöffel herausnehmen und auf einem Sieb gut abtropfen lassen.

In einer Pfanne im heißen Öl goldgelb anbraten.