



Süße Schupfnudeln mit Nuss-Bröseln

dazu Orangencreme und Birnen



20-30min



2 Personen

Mmmh, heute gönnen wir uns eine köstliche Süßspeise! Die Schupfnudeln werden in Butter angebraten und in gehackten Pekannuss- und Walnusskernen geschwenkt. Dazu gibt es eine frische Orangencreme und ein schnelles Birnenkompott mit Rosinen. Ein wunderbares Gericht, das definitiv für gute Laune und volle Bäuche sorgt!

- 1 Packung Walnusskerne ¹⁵
- 1 Päckchen Pekannusskerne ¹⁵
- 1 Birne
- 1 unbehandelte Zitrone
- 500g Schupfnudeln ^{1,3,9}
- 1 Päckchen Rosinen ¹²
- 1 unbehandelte Orange
- 1 Becher Crème fraîche ⁷
- 1 Päckchen Semmelbrösel ¹

- 3-4EL Butter⁷
- Puderzucker
- Zucker

- mittelgroßer Kochtopf
- kleiner Kochtopf
- große Pfanne
- Nudelholz
- Küchenreibe
- Messbecher
- Zitronenpresse
- Sieb

Allergene
Gluten (1), Eier (3), Milch (7), Sellerie (9), Schwefeldioxid und Sulphite (12), Nüsse (15). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Energie 1078kcal, Fett 56.9g,
Kohlenhydrate 119.3g, Eiweiß 15.9g



Die **Nüsse** erst grob hacken, dann in eine Plastiktüte geben und mit einem Nudelholz oder einer schweren Pfanne fein zerstoßen. Die **Birne** vierteln, entkernen und in ca. 1cm große Würfel schneiden. Die **Zitronenschale** abreiben, dann die **Zitrone** halbieren und auspressen.



Ca. **1/2TL Orangenschale** abreiben, dann die **Orange** halbieren und auspressen. Die **Crème fraîche** mit der **Orangenschale, 1EL Orangensaft** und 1EL Zucker verrühren. Nach Geschmack mehr Zucker hinzugeben.



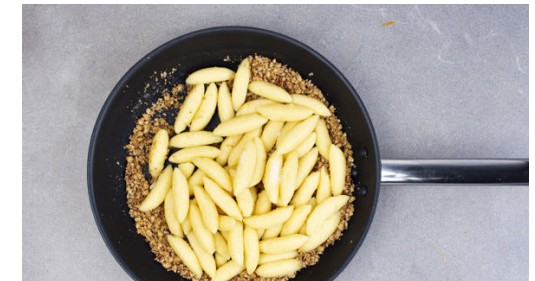
In einem mittelgroßen Topf ausreichend Wasser für die **Schupfnudeln** zum Kochen bringen. In einem kleinen Topf 1TL Butter schmelzen und die **Birnenwürfel, 1/2TL Zitronenschale, 1EL Zitronensaft, die Rosinen** sowie 80ml Wasser darin bei mittlerer Hitze ca. 15Min. weich dünsten. Gelegentlich umrühren und ggf. nach Geschmack mit etwas Zucker süßen.



In einer großen Pfanne 2-3EL Butter schmelzen und die **Nüsse** sowie die **Semmelbrösel** darin 1-2Min. anrösten.



Die **Schupfnudeln** in das kochende Wasser geben, die Hitze reduzieren und die **Schupfnudeln** ca. 5Min. im heißen Wasser ziehen lassen. In ein Sieb abgießen und abtropfen lassen.



Die **Schupfnudeln** und 1TL Zucker in der Pfanne mit den **Nuss-Bröseln** vermengen. Die **Schupfnudeln** mit dem **Birnenkompott** und der **Orangencreme** anrichten und mit Puderzucker garniert servieren.