



Special: Schupfnudeln mit Nuss-Bröseln

dazu Orangencreme und Birnen



20-30min



2 Personen

Mmh, 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
- 2 Birnen
- 1 unbehandelte Zitrone
- 500g Schupfnudeln ^{1,3,9}
- 1 Päckchen Rosinen ¹²
- 1 unbehandelte Orange
- 1 Becher Crème fraîche ⁷
- 1 Packung Semmelbrösel ¹
- 1 Päckchen Puderzucker

- 3-4EL Butter⁷
- Zucker

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

Allergene

Nährwertangaben pro Portion

Energie 1148kcal, Fett 52.5g,
Kohlenhydrate 153.2g, Eiweiß 17.3g



Die **Nüsse** erst grob hacken, dann in eine Plastiktüte geben und mit einem Nudelholz oder einer schweren Pfanne fein zerstoßen. Die **Birnen** 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.



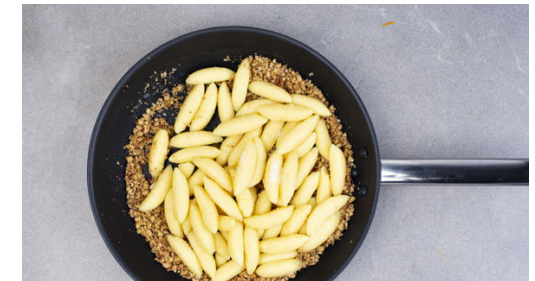
In einem mittelgroßen Topf ausreichend Wasser für die **Schupfnudeln** zum Kochen bringen. In einem kleinen Topf 1TL Butter schmelzen und die **Birnenwürfel, 1/2TL Zitronenschale, 1EL Zitronensaft, die Rosinen** sowie 80ml Wasser darin bei mittlerer Hitze ca. 15Min. weich dünsten. Gelegentlich umrühren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



In einer großen Pfanne 2-3EL Butter
schmelzen und die **Nüsse** sowie die **1/2 der
Semmelbrösel** darin 1-2Min. anrösten. Die
übrigen Semmelbrösel werden für dieses
Rezept nicht benötigt.



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 dem **Puderzucker** garniert servieren.