

## Spundt - Nudeln

Zutaten für: 4 Portionen

300	Gramm	Weizenmehl
300	Gramm	Roggenmehl
2		Ei(er)
		Salz
	Etwas	Milch, lauwarmer oder Wasser
1	Ltr.	Milch
2	Essl.	Schweineschmalz
750	Gramm	Äpfel oder Zwetschgen
		N. B. Zucker und Zimt oder Kartoffeln anstelle des Obstes

### Anleitung:

fränkisches Rezept Das Mehl mit Eiern, Salz und Milch zu einem festen Nudelteig verarbeiten. Daraus Rollen mit ca. 3 cm Durchmesser formen und diese in 3-4 cm lange Stückchen schneiden.

Den Liter Milch (bei Zwetschgen 3/4 l) mit dem Schmalz in einem Topf zum Kochen bringen und in eine Auflaufform geben. Die Röllchen nach und nach in die heiße Flüssigkeit geben und ca. 30 Minuten bei 200°C backen.

In der Zwischenzeit die Äpfel schälen und die Kerngehäuse entfernen, die Äpfel in kleine Stücke schneiden und weich dünsten (Zwetschgen nur entkernen, nicht dünsten). Zum Schluss unter die Spundtnudeln geben und mit Zucker und Zimt bestreut servieren.

Wer mag, kann anstelle des Obstes auch geviertelte Kartoffeln gleich zu Anfang dazu geben und mit Gurkensalat servieren.

Zubereitungszeit: 30 Min.

Schwierigkeitsgrad: normal

Brennwert p. P.: keine Angabe