

Schupfnudeln in Milch

Kategorien: Beilagen, Nudeln, Küche

Zutaten für: 4 Portionen

500	Gramm	Weizenmehl
3		Eier
4	Essl.	Sauren Rahm
1	Essl.	Butter
		Salz

Anleitung:

Man macht aus diesen Zutaten einen leichten, gut gekneteten Teig, Laesst in eine Stunde ruhen, formt daraus Nudeln und laesst sie Abtrocknen.

In einer Kasserolle erhitzt man Milch mit einem Stueck Butter und Zucker, gibt die Nudeln unter Ruehren hinein und laesst sie auf Dem Herd langsam einkochen. Wenn die Milch verkocht ist, gibt man zerlassene Butter darueber, Streut Grieszucker darauf und laesst die Nudeln im Rohr eine Schoene gelbe Farbe bekommen.