

Schupfnudeln mit Sauerkraut, Speck, Stollen-Konfekt

Für zwei Personen

Für die Schupfnudeln:

200 g mehligk. Kartoffeln	1 Ei	Butterschmalz
60 g Hartweizengrieß	60 g Weizenmehl, 405	Muskatnuss
$\frac{1}{2}$ gestr. TL Salz		

Für Sauerkraut und Speck:

250 g vorgeg. Sauerkraut	100 g geräuch. Schweinebauch	1 Zwiebel
$\frac{1}{2}$ Bund Schnittlauch	Pflanzenöl	Muskatnuss
Salz	Pfeffer	

Für das Stollen-Konfekt:

1 Ei, M	20 g weiche Butter	40 g Magerquark
1 EL Rum	30 g gemahlene Mandeln	15 g Cranberrys
15 g gewürf. Zitronat	15 g gewürf. Orangeat	25 g Zucker
$\frac{1}{2}$ TL Bourbon-Vanillezucker	Puderzucker	1 Msp. gemahl. Zimt
1 Msp. gemahl. Kardamom	80 g Mehl	1 TL Backpulver

Für die Heiße Oma:

1 Ei	50-100 ml Schlagsahne	200 ml Milch
8 cl Eierlikör	Schoko-Raspeln	Muskatnuss

Für die Schupfnudeln:

Den Backofen auf 180 Grad Umluft vorheizen.

Kartoffeln schälen, in kleine Stücke schneiden und in Salzwasser garen.

Dann abgießen, etwas ausdampfen lassen und durch eine Kartoffelpresse drücken.

Ei trennen und Eigelb auffangen. Eigelb, Salz und Muskat mit den Kartoffeln verkneten. Hartweizengrieß und die Hälfte des Mehls dazugeben und wieder kneten. Dann nach und nach so viel des restlichen Mehls einkneten, dass der Teig nicht mehr an den Händen klebt, aber noch weich und elastisch ist. Teig zu einer Kugel formen, **etwas ruhen lassen und portionsweise wie folgt verarbeiten:**

Arbeitsfläche mit etwas Mehl bestäuben, mit einem Teigschaber Teigstück abstechen und zunächst mit den Händen eine Rolle mit einem Durchmesser von ca. 20-22 mm herstellen. Dann kleine Stücke in einer Länge von 15-20 mm von den einzelnen Rollen abtrennen, zwischen den flachen Händen rollen und so formen, dass die Enden spitz zulaufen. Auf eine bemehlte Unterlage setzen.

Schupfnudeln in siedendes Salzwasser garen. Sie sind fertig, wenn sie an der Wasseroberfläche schwimmen. Mit der Schaumkelle die Schupfnudeln rausnehmen und auf einem Küchentuch abtropfen lassen.

Vor dem Servieren kurz in Butterschmalz nachbraten.

Für Sauerkraut und Speck:

Zwiebeln abziehen. Schweinebauch trocken tupfen und mit den Zwiebeln in Würfel schneiden. Schnittlauch abbrausen, trockenwedeln und in Röllchen schneiden.

Öl erhitzen, Zwiebeln und Speckwürfel dazugeben und anbraten.

Sauerkraut dazugeben und mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken.

Die fertigen Schupfnudeln dazugeben und mit Schnittlauch bestreuen.

Für das Christstollen-Konfekt:

Cranberrys, Zitronat und Orangeat mit dem Rum vermischen.

Mehl mit Backpulver, Zucker, Vanillezucker, Zimt und Kardamom in einer Schüssel mischen. Ei,

20 g weiche Butter und Magerquark zugeben und mit dem Knethaken des Handrührgerätes zu einem glatten Teig verkneten.

Eingelegte Früchte mit Flüssigkeit und Mandeln zugeben und kurzunterkneten. Den Teig mit einem Esslöffel in kleinen Häufchen auf ein mit Backpapier belegtes Blech geben. Stollenkonfekt ca. 20 Minuten bei 180 Grad Umluft backen.

Restliche Butter in einem Topf schmelzen. Konfekt direkt nach dem Backen mit der geschmolzenen Butter bestreichen und mit Puderzucker bestäuben.

Für die Heiße Oma:

Milch in einem Topf bei mittlerer Temperatur langsam erwärmen. Nicht kochen lassen! Ei trennen und Eigelb auffangen. Eigelb mit einem Schneebesen in die warme Milch einrühren. Solange schlagen, bis es eine cremige Konsistenz entsteht. Eierlikör und eine Prise Muskat unterrühren und in eine Tasse oder ein Glas füllen.

Sahne in einen Sahnesyphon geben und als Sprühsahne auf das Getränk geben. Mit Schokoraseln garnieren.

Lydia Janko am 05. Dezember 2024