# Schupfnudeln

Viele Namen für eine Form:
Der Name bezieht sich auf die Form der Nudel. Entstanden in der badisch-schwäbischen Küche, sind die Schupfnudeln auch als Fingernudeln bekannt. In der Pfalz landen sie als „Buwespitzle“, in der Oberpfalz als „Schopperla“ oder als „Schoppala“ auf den Teller. Die Bayern mögen sie als „Erdepfe-Baunkerl“ und die Franken lieben sie als „Baumstecherla“. Ich als ein Kind des Nordens bezeichne sie als „Bubenspitzle“ oder „Bubenspätzle“.

---

**Zutaten:** für das Grundrezept
1 Kg mehligkochende Kartoffeln
200 gr. Mehl
1-2 EL. Speise-Stärke
1-2 Tl. Salz
2 St. Eier (M)
weißer Pfeffer und Muskatnuss

```
kann auch mit frischen Heidel-,Blaubeeren mit oder und Rosinen verwendet
werden. Und zum Vesper auch mit
Mandelblätter oder Stifte. Im südlichen Niedersachen, mit geräuchertem
Schinken oder Quark zum Kaffee.
```

---

**Zubereitung:**

---

**Kommentare und Infos:**

---

**Historie:**
schon als Kind in meiner Heimat gerne gegessen. Im südlichen Niedersachen, *Dammer Berge, Dümmer*

---

Hauptgerichte:

Start/Home

From:
https://www.ddws.de/ - **d.d.w.s. Ihr Essen und Mehr**

Permanent link:
**https://www.ddws.de/hauptgang:schupfnudeln?rev=1455623385**

Last update: **25.03.2022 18:16**