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

```
Schupfnudeln schmecken als Beilage, Hauptgericht und raffiniertes Dessert.
Der Teig kann mit Käse, Nüssen und \\ Kräutern abwechslungsreich verfeinert
werden.
```

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=1455623759

Last update: **25.03.2022 18:16**