

Erdäpfelnudeln mit Zucker und Zimt - nach einem Rezept von Bäuerin Silke Haller vom Hofschank Wans

Zutaten:

400g gekochte und passierte Kartoffeln (lauwarm)

2 EL zerlassene Butter

eine Prise Salz

120g Mehl

2 Eigelb

ca. 1-1,5l Öl zum Ausbacken

Zucker und Zimt zum Wälzen

Evtl. Marmelade oder Kompott

Zubereitung:

Aus allen Teigzutaten einen glatten Teig herstellen. Aus diesem dünne Rollen formen, ca. 2cm große Stücke abschneiden und in der Handinnenfläche zu Nudeln rollen.

Fett in einem Topf oder einer großen Pfanne erhitzen, bis an einem hineingetauchten Holzlöffel Blasen empor steigen und die Nudeln in Etappen darin ausbacken. Sofort in Zucker und Zimt wälzen und mit Marmelade oder Kompott servieren.