

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 Niedersachsen, *Dammer Berge, Dümmer*

[Hauptgerichte:](#)

[Start/Home](#)

From:

<https://ddws.de/> - d.d.w.s. Ihr Essen und Mehr

Permanent link:

<https://ddws.de/hauptgang:schupfnudeln?rev=1455623759>

Last update: 25.03.2022 18:16



