

Ihnen gehen mittlerweile die Ideen aus, oder Ihre Kinder haben keine Lust mehr zu basteln, malen etc.?

Dann gibt's hier ein leckeres und schnelles Rezept mit absoluter Helfer Garantie für Kinder jeden Alters

## Schupfnudeln

### Zutaten

1 kg Kartoffeln

1 Ei

4 EL Speisestärke

125g Mehl

Butter oder Öl

Zunächst werden die Kartoffeln in gesalzenem Wasser gekocht. Wenn sie die Kartoffeln vorher sehr klein scheiden, können die Kinder dabei helfen, denn es ist egal ob ein Stück kleiner oder größer ist

Nachdem die Kartoffeln gekocht sind, Wasser abkippen und mit einem Stampfer klein stampfen. Auch hierbei können die Kinder bei der kleinen „Matscherei“ helfen

Nachdem die Kartoffeln gestampft sind, kurz abkühlen lassen

Nach ca. 20 Minuten Mehl, Speisestärke und das Ei zu den Kartoffeln dazu geben, alles zu einem Teig zusammen kneten.



Anschließend den Teig zu einer großen Rolle formen und dünne Stücke abschneiden. Die kleinen Stücke nun zu kleinen Schlangen formen. Es ist egal, ob klein, groß, dick oder dünn.



Die fertig geformten Schupfnudeln nun in kochendes Wasser schmeißen und warten bis sie von allein wieder hoch kommen, diese dann mit einer Kelle raus holen und auf einen Teller legen



Nachdem alle Schupfnudeln fertig „gekocht“ sind, werden diese in einer Pfanne angebraten. Beliebig würzen



Guten Appetit