



Süße Schupfnudelpfanne mit Apfelmus



Zutaten:

4 Äpfel

1 EL Zitronensaft

1 Pck. Vanillezucker

Etwas Wasser

1 Pck. Schupfnudeln

2 EL Butter

Zimt & Zucker



So geht's:

1. Äpfel schälen, entkernen und klein schneiden.
2. Äpfel in einen Topf geben und mit etwas Wasser bedecken.
3. Den Vanillezucker dazu geben.
4. Die Apfelstücke mit dem Wasser aufkochen und bei geringer Hitze 15 Minuten köcheln lassen.
5. Nach Wunsch das Apfelkompott stampfen.
6. Butter in einer großen Pfanne erhitzen und die Schupfnudeln 5 Minuten darin anbraten.
7. Schupfnudeln auf einem Teller servieren und mit Zimt und Zucker bestreuen.
8. Das Apfelmus dazu servieren.



Das brauchst du:

Die Hilfe eines Erwachsenen

Sparschäler

Kleines scharfes Messer

Schneidebrett

Topf

Kochlöffel

Große Pfanne

Pfannenwender

Esslöffel