



Menge 4 Portionen



Dauer bis zu 60 Minuten



Schwierigkeit mittel

## KARTOFFELNUDELN MIT KIRSCHSOSSE

Süße Schupfnudeln mit warmen Kirschen und Butterbröseln - ein köstliches süßes Hauptgericht!



### Zubereitung

- 1.** Kloßpulver nach Anweisung mit Vanillezucker, Salz und Wasser anrühren und quellen lassen.
- 2.** Aus dem Teig eine Rolle von ca. 3 cm Durchmesser formen und in etwa 1 cm dicke Scheiben schneiden. Diese zu spitz zulaufenden Schupfnudeln formen.
- 3.** Schupfnudeln in kochendes Wasser geben, Hitze reduzieren und etwa 15 Minuten ziehen lassen. Anschließend herausnehmen und gut abtropfen lassen.
- 4.** Semmelbrösel in einer Pfanne leicht anrösten, Butter dazugeben und schmelzen lassen, dann Zimtucker unterrühren und Pfanne vom Herd nehmen.
- 5.** Schupfnudeln dazugeben, erhitzen und in den Butterbröseln schwenken.
- 6.** Speisestärke mit etwas Kirschsafft glatt rühren. Kirschen mit restlichem Saft erhitzen, Zucker nach Geschmack einrühren, Speisestärke dazugeben und einmal kurz aufkochen lassen.
- 7.** Kartoffelnukeln mit heißen Kirschen servieren.

### Zutaten

1 Paket	Gekochte Kartoffelklöße (Fertigprodukt in Pulverform)
2 Päckchen	Vanillezucker
1 Prise	Salz
500 ml	Wasser
30 g	Semmelbrösel
100 g	Butter
100 g	Diamant Zimtucker
1 TL	Speisestärke
1 Glas	Sauerkirschen
2 EL	Diamant Feinster Zucker

Viel Spass beim Ausprobieren wünscht  
Ihr Diamant-Team.