



Süße Schupfnudeln mit Beeren

Süße Schupfnudeln mit
Butter-Bröseln und Beeren

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten

Zubereitung:

1. Die TK-Beeren in einem kleinen Topf mit 200 ml Wasser 10 Minuten einkochen lassen zu einer dicken Soße.
2. Die Schupfnudeln in der Butter braten und die Semmelbrösel nach einigen Minuten unterrühren, nun goldbraun braten lassen (5-10 Minuten). Kurz vor dem Servieren den Zucker oder das Erythrit unterrühren sodass es leicht karamellisiert.
3. Die Beeren waschen und schneiden und auf einem Teller mit der Beerensoße und den Schupfnudeln anrichten.



Zutaten:

Zutaten für 2 Personen

- 1 Packung Settele Schupfnudeln „Buabaspitzle“ 500g
- 2-3 EL Paniermehl
- 20-30g Butter
- 250g Erdbeeren
- 150g Himbeeren
- 200g TK- Beeren Mix
- 2 EL Erythrit oder Zucker

