



Bratapfel-Schupfnudeln

Description

Schupfnudeln als süße Variante – wer es noch nicht kennt, sollte es unbedingt probieren! In der Kombi mit Apfel und Zimt-Zucker super lecker. Wer mag kann noch ein paar Rosinen hinzufügen.

ZUTATEN

- **500g** Schupfnudeln
- **3** mittelgroße Äpfel
- **2-3 EL** Öl
- **1-2 EL** Zimt-Zucker
- optional: Rosinen und Apfelmus zum Servieren

Schritt für Schritt

Schritt 1

Äpfel schälen, Gehäuse entfernen und in Stücke schneiden. Schupfnudeln, Öl und Zimtzucker hinzugeben und vermischen.

Schritt 2

Bei 220 Grad Ober-/Unterhitze für 20-25 Minuten in den vorgeheizten Ofen geben. Wer möchte kann Apfelmus dazu servieren.

Mehr Rezeptideen



[Kartoffelsuppe](#)

Okt. 5, 2022 | [Hauptspeise](#), [Ofenmeister](#), [Vegan](#)

Zum RezeptLeckere, deftige Kartoffelsuppe. Perfekt im Herbst zu Dampfnudeln oder Zwetschkuchen - so essen wir es in der Pfalz.Zutaten 1kg Kartoffeln vorw. festkochend 1 Stange Lauch 2 Karotten 1 Zwiebel 1 Knoblauchzehe 1L Gemüsebrühe Salz, Pfeffer optional: einen...



Baked Brie

Aug. 11, 2022 | [1 Liter emailierter Gusseiserner Baker](#), [Air Fryer](#)

Zum RezeptCremiger Käse mit süßer Note und leckeren Mandeln für den Crunch - diese Leckerei müsst ihr unbedingt mal ausprobieren!Zutaten 1 Brie Käse (250g) 50g gehobelte Mandeln 100g

brauner Zucker 1 EL Feigensenf von @edelschmaus_offiziell Schritt für Schritt...



Pellkartoffeln aus dem Ofen

Aug. 11, 2022 | [Beilagen](#), [Kleiner Zaubermeister](#), [Ofenmeister](#)

Zum Rezept Leckere Kartoffeln als Beilage aus dem Ofen. Perfekt wenn ihr z.B. sowieso den Ofen anhabt während ein Brot bäckt oder die Hauptspeise im Ofenmeister gart. Der kleine Zaubermeister passt perfekt neben den Ofenmeister. Die Pellkartoffeln könnt ihr im Grunde...