



ALB·GOLD

**SCHUPFNUDELN
MIT HIMBEER-
SIRUP UND
VANILLEEIS**

LECKERE REZEPT-IDEE

SCHUPFNUDELN MIT HIMBEER-SIRUP UND VANILLEEIS

Mehr Rezepte unter
alb-gold.de/rezepte

SIE BENÖTIGEN



- 400 g ALB-GOLD
Dinkel-Schupfnudeln
(Frischteigware)
 - 2 EL Butter
 - 2 EL Mandelblättchen
 - 4 EL Zucker
 - 6 Kugeln Vanilleeis
 - Ca. 200 ml Himbeer-Sirup
- Außerdem
- Puderzucker zum
Bestäuben

ZUBEREITUNG

1. Schupfnudeln in geschmolzener Butter bei mittlerer Hitze rundum goldbraun anbraten.
2. Mandelblättchen und Zucker zugeben und mitrösten, bis der Zucker karamellisiert und die Mandelblättchen goldbraun sind.
3. Mohn-Schupfnudeln warm mit Puderzucker bestäuben und mit Himbeer-Sirup beträufeltem Vanilleeis servieren.

GUTEN
APPETIT