




Süße Schupfnudeln.

 **20 Min.**  **25 Min.**  **leicht**
Vorbereitung Gesamtzeit Aufwand

Zutaten für:

Portion(en)

Zubereitung:

- g Nusskernmischung natur (z.B. Simply Sunny)
- TL Zitronensaft, frisch gepresst
- TL flüssiger Honig (z.B. Naturgut)
- ml Sonnenblumenöl
- TL Abrieb einer Bio-Zitrone
- EL Butter
- EL Zucker
- g Schupfnudeln (z.B. Penny Ready)
- EL Granatapfelkerne
- g Apfelkompott

- 1** Für das Pesto hackst du die Nüsse mit einem großen Messer ganz grob und röstest sie dann ohne Zugabe von Fett rund 5 Min. in einer Pfanne bei mittlerer Hitze an. Dabei ab und zu wenden.
- 2** Lasse sie kurz abkühlen und gib sie anschließend zusammen mit dem Zitronensaft, dem Honig und der Hälfte des Sonnenblumenöls in einen Mixer. Zutaten pürieren, dabei gibst du nach und nach das restliche Öl hinzu. Jetzt nur noch den Zitronenabrieb unter die pürierte Masse ziehen und fertig ist dein super leckeres Nusspesto. Tipp: Wenn du keinen Stand- oder Universalmixer zur Hand hast, kannst du das Pesto auch mit einem Stabmixer pürieren. Achte nur darauf, zwischendurch den Mixer pausieren zu lassen, damit er nicht überhitzt.
- 3** Nun geht es an den letzten Arbeitsschritt. Dafür gibst du die Butter und den Zucker in eine beschichtete Pfanne und erhitzt beides bei niedriger Temperatur. Damit dir nichts anbrennt, rührst du mit einem Holzlöffel, sobald sich der Zucker auflöst.
- 4** Wenn das Zucker-Butter-Gemisch zu karamellisieren beginnt, gibst du die Schupfnudeln hinzu und wendest sie in der süßen Masse. Schön heiß werden lassen, dabei immer wieder wenden. Nach ca. 7 Min. können die karamellisierten Schupfnudeln aus der Pfanne und in tiefe Teller.
- 5** Serviere sie mit einem ordentlichen Esslöffel von deinem Nusspesto, mit Granatapfelkernen und Apfelkompott.