



Vegane süße Schupfnudeln mit Beerenkompott und Puderzucker



Zeit gesamt
20min

Zubereitungszeit
5min

Schwierigkeit
Einfach

Zutaten

für 4 Portionen

Heidelbeeren, frisch	250 g
Himbeeren, frisch	125 g
Zucker	1 EL
Vanillinzucker	1 Päckchen
Speisestärke	1 TL
Margarine, vegan	2 EL
Vemondo vegane Schupfnudeln	1 kg
Agavendicksaft	3 EL
Puderzucker	3 EL

Zubereitung



Küchenutensilien

kleiner Topf, große Pfanne, Sieb

1. Beeren waschen, verlesen und eine Handvoll Beeren beiseite legen. In einem kleinen Topf Beeren, Zucker und Vanillezucker auf mittlerer Stufe aufkochen. Speisestärke mit 1 EL Wasser vermischen, zu den Beeren geben und für ca. 10 Min. köcheln lassen.
2. Währenddessen die Margarine in einer Pfanne auf mittlerer Stufe schmelzen und die Schupfnudeln gleichmäßig rundherum ca. 7 Min. goldbraun anbraten. Agavendicksaft hinzufügen, karamellisieren lassen und die Schupfnudeln dabei regelmäßig wenden.
3. Schupfnudeln auf einem Teller mit Beerenkompott und den übrigen Beeren anrichten und mit Puderzucker bestäubt servieren.

Viel Freude beim Genießen!

Tipp: Der Kompott lässt sich auch mit Äpfeln oder Pfirsichen zubereiten.

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	556 kcal
Kohlenhydrate	110 g
Eiweiß	11 g
Ballaststoffe	10 g
Fette	7 g