



Schokonudeln

Zutaten für 4 Personen:

Schokonudeln:

- 500 g Hartweizengrieß
- 250 g Ei (ca. 5 Eier in Größe M)
- 25 g Backkakao
- 25 g Puderzucker

Zutaten für zusätzliche Vanillesoße:

- 500 ml Milch
- 1 EL Stärke
- 1 EL Zucker
- 1x Mark einer Vanilleschote
- 6 Eigelb

Zubereitung:

Schokonudeln:

Zunächst das Ei mit dem Backkakao mit dem Pürierstab verquirlen und ca. 20 – 30 quellen lassen. Danach den Hartweizengrieß und den Puderzucker in die Maschine geben und trocken durchmischen, damit sich der Puderzucker gleichmäßig verteilt. Nach und nach das Ei mit dem Kakao dazu geben, bis der Teig eine streuselige Konsistenz hat.

Die Nudeln mit der Matrize Nr. 422 c (Wellenspätzle) auspressen und ca. 3 Minuten kochen.

Tipp

Die Nudeln können in ca. 1,5 l Milch, Kakao und etwas Zucker gekocht werden. Dadurch wird der Geschmack intensiver.

Vanillesoße

Die Milch erwärmen. Währenddessen die anderen Zutaten glatt rühren und zusammen mit der Milch aufkochen. Toll schmecken auch Vanilleeis, sowie frische Früchte dazu.