



Schokonudeln

Zutaten für 4 Personen

- 500 g Hartweizengrieß
- 40 g Puderzucker
- 30 g geriebene Schokolade
- 40 g Schokoladenpulver (Kaba)
- 1 Pck. Vanillezucker
- 170 g Ei (ca. 3 Eier in Größe M)

Zubereitung:

Hartweizengrieß in die Häussler Nudelmaschine einfüllen. Puderzucker, geriebene Schokolade, Schokoladenpulver und Vanillezucker dazugeben und alles kurz mischen lassen. Das Ei nach und nach dazugeben und den Teig 8-10 Minuten mischen, bis er fein streuselig ist.

Mit Matrize Nr. 422 c (Wellenspätzle) auspressen und in leicht gesalzenem Wasser ca. 3 Minute kochen, danach abgießen.

Vanillesoße

Die Vanillesoße laut Packung zubereiten und die Schokonudeln damit anrichten. Toll schmecken auch Vanilleeis, sowie frische Früchte dazu.