

Nudelaufbau mit Rosinen

Zutaten für 4 Personen:

300 g Zimt- oder Kakaonudeln	3 Eier
750 ml Milch	30 g Rosinen
80 g Butter	Butter für die Form
80 g Zucker	Staubzucker zum Bestreuen
1 Pckg. Vanillezucker	

Zubereitung:

Die Nudeln dick in der Milch einkochen. Die Butter mit dem Zucker, dem Vanillezucker und den Dottern schaumig rühren. Die Rosinen und die gekochten Nudeln vorsichtig untermischen. Das Eiweiß zu steifem, schnittfestem Schnee schlagen und vorsichtig unter die Masse heben. Die Masse in eine befettete Auflaufform füllen und bei mittlerer Hitze im vorgeheizten Backrohr ca. 30 Minuten backen, bis der Auflauf eine schöne goldgelbe Farbe hat. Mit Staubzucker bestreuen und servieren.

Süße Nudeln mit Mandelblättchen

Zutaten für 4 Personen:

400 g Zimt- oder Kakaonudeln	2 EL Staubzucker
80 g Mandelblättchen	Zimt
40 g Butter	Milch od. Wasser zum Kochen der Nudeln
1/8 l Obers	

Zubereitung:

Die Nudeln in Milch oder Wasser kochen. Danach kalt abbrausen, damit sie nicht verkleben. Dann gemeinsam mit den Mandelblättchen in einer Pfanne mit der Butter leicht anrösten. Obers und Staubzucker unterrühren. Auf Tellern portionieren und mit Zimt bestreut servieren.

Seewinkler Eierteigwaren

Barbara Gelbmann

Hauptstraße 53, 7152 Pamhagen

TeL.: 02174 / 2146, Handy: 0699 / 18 522 522

www.seewinkler-eierteigwaren.at, office@seewinkler-eierteigwaren.at



Burgenländische Nussnudeln (Auflauf)

Zutaten für 4 Personen:

250 g Zimt- oder Kakaonudeln	80 g geriebene, geröstete Haselnüsse
80 g Butter	abgeriebene Schale einer ½ Zitrone
60 g Staubzucker	Milch od. Wasser zum Kochen der Nudeln
4 Eier	Butter und Semmelbrösel für die Form
20 g Semmelbrösel	Staubzucker zum Bestreuen

Zubereitung:

Die Nudeln in Milch oder Wasser kochen. Danach kalt abbrausen, damit sie nicht verkleben. Die Butter mit der Hälfte des Staubzuckers und den Dottern schaumig rühren. Das Eiweiß mit dem restlichen Staubzucker zu steifem, schnittfestem Schnee schlagen und unter den Eigelbschaum heben. Die Haselnüsse mit den Semmelbröseln und der Zitronenschale mischen und zusammen mit den Nudeln unter die Biskuitmasse heben. Die Masse in die mit Butter ausgestrichene und mit Semmelbröseln ausgestreute Auflaufform füllen. Die Oberfläche glatt streichen.

Bei 200° C im vorgeheizten Backrohr ca. 25 – 30 Minuten backen, bis der Auflauf eine schöne goldgelbe Farbe hat.

Mit Staubzucker bestreuen und mit Kompott und geschlagenem Obers servieren.

Süße Nudeln mit Nüssen und Bröseln

Zubereitung:

Zimt- oder Kakaonudeln in Milch oder Wasser kochen. Danach kalt abbrausen, damit sie nicht verkleben. Die Nudeln in einer Pfanne in Butter leicht anrösten. Nüsse und Brösel dazugeben und kurz weiterrösten.

Die Nudeln auf Tellern portionieren und mit geschlagenem Obers und Früchten (oder Kompott) servieren.

kleine Tipps:

- ❖ Süße Nudeln schmecken auch sehr gut, wenn sie kurz in heißer Butter geröstet und mit Staubzucker bestreut werden.
- ❖ Besonders originell und schmackhaft ist es, wenn man süße Nudeln roh (ungekocht) kurz in heißem Öl frittiert und mit Staubzucker bestreut. Die knusprig frittierten Nudeln kann man als Garnitur für Eis, Kuchen, Desserts, etc. verwenden oder einfach zwischendurch knabbern.

Süße Nudeln mit Vanillesauce

Zubereitung:

Zimt- oder Kakaonudeln in Milch oder Wasser kochen. Danach kalt abbrausen, damit sie nicht verkleben. Die Nudeln auf Tellern portionieren und mit Vanillesauce übergießen.

Mit geschlagenem Obers und Schokoflocken verfeinert noch warm servieren.

kleine Tipps:

- ❖ Statt Vanillesauce kann man natürlich auch andere süße Saucen (warm oder kalt) verwenden.
- ❖ Für eine originelle kalte Nachspeise kann man statt warmen Saucen auch Speiseeis verwenden!

Süße Nudeln mit Preiselbeeren

Zutaten für 4 Personen:

250 g Zimt- oder Kakaonudeln	100 g geriebene, geröstete Mandeln
60 g Butter	200 g Preiselbeermarmelade
60 g Staubzucker	Milch od. Wasser zum Kochen der Nudeln
4 Eier	Butter und Semmelbrösel für die Form
4 cl Amaretto	Staubzucker zum Bestreuen
20 g Semmelbrösel	

Zubereitung:

Die Nudeln in Milch oder Wasser kochen. Danach kalt abbrausen, damit sie nicht verkleben. Die Butter mit der Hälfte des Staubzuckers und den Dottern schaumig rühren. Das Eiweiß mit dem restlichen Staubzucker zu steifem, schnittfestem Schnee schlagen und unter den Eigelbschaum heben. Die Nudeln und den Likör begeben und die Mandeln sowie die Semmelbröseln vorsichtig untermischen. Die Hälfte des Teiges in eine mit Butter ausgestrichene und mit Semmelbröseln ausgestreute Auflaufform gießen und glatt streichen. Die Preiselbeermarmelade in Häufchen darauf verteilen. Den restlichen Teig darüber gießen und glatt streichen.

Bei 200° C im vorgeheizten Backrohr ca. 30 – 35 Minuten backen, bis der Auflauf eine schöne goldgelbe Farbe hat.

Mit Staubzucker bestreuen und mit Vanillesauce servieren.