



Nudelwohl

REZEPTVORSCHLAG

Kakaonudeln- Topfenauflauf

Zutaten für 3 Personen:

125g Kakaonudeln, 250g Topfen, 2 Eier, 1 Packung Vanillezucker,
1 EL Zucker, 1 TL Zitronensaft, 1 Prise Salz

Zubereitung:

Nudeln ca. 7 Minuten kochen lassen. Den Ofen auf ca. 170° Ober/Unterhitze vorheizen, Auflaufform mit Butter ausstreichen und mit Semmelbrösel bestreuen

Eiweiß mit Salz zu festem Schnee schlagen, Topfen mit Zucker, Vanillezucker, Zitronensaft und Eidotter vermischen. Nudeln abgießen, und mit der Topfenmasse vermischen, dann vorsichtig Eischnee unterheben, Die Masse in die vorbereitete Form geben und im heißen Rohr ca. 40 - 45 Min backen.

Tipp:

Man kann auch Früchte wie z. B.: Äpfel oder Pfirsiche beimengen, die Vanillesoße ist übrigens der perfekte Begleiter



Wir wünschen
guten Appetit!

