

Dessert mit Schokonudeln **für 4 Leckermäuler!!!!**

150 g Schokonudeln vom Specht
2 Tafeln Vollmilch und Bitterschokolade
1 ½ Becher Sahne
1 Glas Sauerkirschen und evt. 1 Schuss Kirschwasser,
Mondamin,
1 Becher Sahne
Vanilleeis,
Eiertraum vom Specht,
Zimt

Die beiden Schokoladentafeln in kleine Stücke brechen und in den 1 ½ Bechern Sahne auflösen, Achtung, nicht kochen! Währenddessen die Schokonudeln bissfest kochen (Achtung, in Zuckerwasser!) und in die heiße Schokosoße geben. Die Sauerkirschen erhitzen, mit dem Mondamin andicken (1 gehäufte EL Mondamin mit ca. 2 EL Wasser anrühren und in die kochende Flüssigkeit geben) Wer mag aromatisiert die Kirschen jetzt mit dem Kirschwasser.

Den Becher Sahne schlagen.

Anrichten: Auf einem flachen Teller von der Mitte aus ca. 4 Esslöffel Schokosoße mit Nudeln ringförmig geben. In die Mitte ca. 3 EL heiße Sauerkirschen geben. 2 Kugeln Vanilleeis auf die Kirschen geben. Einen (oder mehrere) Sahnetupfen aufspritzen. Leicht mit Zimt bestäuben. Wer möchte, kann noch etwas Eiertraum über das Eis geben. Zügig arbeiten, dass das Heiße auch heiß bleibt und der Genuss vollkommen ist!

Guten Appetit mit **Nudeln vom Specht**

