

Schokonudeln mit Vanille- Sauce und marinierten Erdbeeren

250 g Schokoschmaus vom Specht
500 ml Milch, 40 g Zucker
½ Vanilleschote
2 Eier M vom Specht, getrennt
3 tiefe Teelöffel Mondamin
500 g Erdbeeren
Etwas Zitronensaft, etwas Puderzucker

Erdbeeren waschen, entstielen und vierteln.
Vanilleschote mit dem Messerrücken klopfen,
spalten, kalter Milch zusetzen und diese zum
Kochen bringen. Eigelb, Zucker und Mondamin
mit etwas zurückgelassener Milch glatt rühren.
Vanilleschote aus der kochenden Milch nehmen,
abspülen und trocknen lassen, sie kann wieder-
verwendet werden. Die Masse in die kochende
Milch kräftig einrühren, einmal aufpuffen lassen.
Eiweiß schlagen und unter die noch heiße Soße
geben. Während der Zubereitung der Soße
die Schokonudeln in Zuckerwasser garen.
Die Erdbeeren mit etwas Puderzucker und
Zitronensaft marinieren. Die heißen Nudeln auf
einen Teller geben und mit der Vanillesoße über-
gießen, die Erdbeeren seitlich dazu anrichten.
Evt. mit gehobelten Schokospänen bestreuen.
Guten Appetit mit Nudeln vom Specht

