

## Süßes Couscous

Fam. Specht · 74639 Orendelsall  
Tel. 07947-2258 Fax 7095

Zutaten für 4 Personen  
250 g handgemachte Riebele vom Specht  
(Hohenloher Couscous)  
1 TL Zucker  
750 ml Buttermilch  
2 EL Honig  
frisches Obst nach Belieben und Saison  
z.B. Erdbeeren, Himbeeren, Pfrirsche...  
wer mag: Rosinen  
evt. Milch

Specht  
Nudeln und Eier

Die Riebele in **Zuckerwasser** ca. 12 Min.  
garen, abgießen.

Die Früchte waschen und in mundgerechte  
Stücke schneiden.

Die Buttermilch mit dem Honig erhitzen.  
Kurz bevor die Buttermilch zu kochen beginnt  
den „Hohenloher Couscous“ zugeben und  
unterrühren. Die Buttermilch nicht kochen lassen!  
Jetzt die Früchte vorsichtig unterheben, wer mag  
gibt Rosinen dazu.

Sollte die Masse zu fest sein, einfach noch  
etwas Milch zugeben, sofort servieren!  
Guten Appetit mit **Nudeln vom Specht**

[www.nudeln-vom-Specht](http://www.nudeln-vom-Specht)

