

Schokoladennudeln mit Bourbon-Vanille-Schaum

etwa 4 - 5 Portionen



etwas Übung erforderlich

● bis zu 60 Min.



Zutaten:

Nudeln:

260 g Mehl
80 g Kakaopulver
50 g Puderzucker
3 Eier
50 g Mascarpone

Vanilleschaum:

4 Eigelb
80 g Zucker
2 dl Milch
1.5 dl Rahm
1 Dr. Oetker Bourbon
Vanilleschote

Zum Kochen:

4 l Wasser

1 Nudeln:

Mehl, Kakaopulver und Puderzucker in einer Schüssel mischen. Eier und Mascarpone zusammen verquirlen und mit der Mehlmischung zu einem glatten Teig verarbeiten.

Den Teig in Klarsichtfolie verpacken und während **ca. 30 Minuten ruhen lassen**

Mit der Teigwarenausroll-Maschine dünne streifen ausrollen und daraus Nudeln schneiden oder mit der Nudelwalze zu Nudeln verarbeiten.

2 Vanilleschaum:

Eigelb und Zucker zusammen schaumig rühren, bis die Masse sehr hell ist. Milch, Rahm und das herausgekratztes Mark der Vanilleschote zusammen aufkochen. Die Milch-Rahm-Mischung zur Eimasse geben. Mit dem Schwingbesen unter Rühren erhitzen, bis die Sauce dicklich wird.

3 Zum Kochen:

Wasser aufkochen. Die Nudeln ca. 4-5 Minuten garen, in einem Sieb abtropfen lassen.

Auf 6 tiefe Teller anrichten. Den Vanille-Schaum auf die Nudeln geben.