

## SELBSTGEMACHTE SCHOKONUDELN

### ZUTATEN (2 Portionen)

200 g Mehl  
20 g Kakaopulver  
2 Eier  
1 EL Puderzucker

### ZUBEREITUNG

Alle Zutaten werden zu einem glatten Teig verknnetet, in Klarsichtfolie gewickelt und 15 min zum Ruhen in den Kühlschrank gelegt. Sollte der Teig beim Kneten zu fest sein, einfach etwas Wasser dazugeben. Nach der Ruhephase den Teig dünn auf der bemehlten Arbeitsfläche ausrollen und anschließend mit einer Nudelmaschine oder einem Messer in dünne Streifen schneiden. Gezuckertes Wasser oder Milch mit Vanille zum Kochen bringen und die Nudeln hineingeben. Einige Minuten darin ziehen lassen. Sobald die Nudeln fest sind, Wasser abgießen und kalt abschrecken.

Viel Spaß beim Nachkochen!

## REZEPTIDEEN

für herzhafte und süße Variationen mit  
SCHOKONUDELN von ARTofCHOCOLATE!

Wir wünschen Ihnen viel Spaß  
beim Nachkochen &  
**GENUSSVOLLE WEIHNACHTEN!**

## INHALT

- Scharfe Schokonudeln 2
- Schokonudeln mit Gorgonzolasauce 2
- Schokonudeln mit Vanillesauce und heißen Kirschen 3
- Schokonudel-Auflauf 4
- Schokonudeln mit Vanilleeis und Sauerkirschen 5
- Schokonudeln mit Himbeeren 6
- Schokonudeln mit karamellisierter Banane und Vanillesauce 7
- Schokonudeln mit Pfirsichcreme, karamellisierten Mangospalten und Datteln

## SCHARFE SCHOKO-NUDELN

- ZUTATEN (2 Portionen)
- 250 g Schokonudeln
  - 2 EL Öl
  - 2 Knoblauchzehen
  - 1 Zwiebel
  - 1 Chilischote rot
  - 1 Prise Salz
  - 3 große reife Tomaten
  - 50g Parmesan

### ZUBEREITUNG

- Die Nudeln nach Packungsanweisung zubereiten.
- Tomaten überbrühen, abziehen und fein würfeln und zur Seite stellen.
- Knoblauch und Zwiebeln schälen und ebenfalls fein würfeln. Zusammen mit den entkernten, fein gehackten
- Chilischoten (Handschuhe tragen) in der erhitzten Pfanne mit Öl anbraten.
- Die gehackten Tomaten zugeben und einige Minuten mitdünsten. Die Nudeln abschütten, mit in die Pfanne geben und alles gut vermischen. Mit Parmesan bestreut servieren.

## SCHOKONUDELN MIT GORGONZOLASAUCE

### ZUTATEN (3-4 Portionen)

- 1 Zwiebel
- 1 EL Butter
- 1 El Mehl
- 1/4 l Milch
- 1/4 l Sahne
- 100 g Gorgonzola
- Salz, Pfeffer, Muskatnuss, Zitrone

### ZUBEREITUNG

- Die Nudeln nach Packungsanweisung zubereiten.
- 1 kleine Zwiebel in Würfel schneiden, mit 1 EL Butter andünsten und an-

schließen mit 1 EL Mehl anschwitzen. Mit je 1/4 Liter Milch und 1/4 Liter Sahne ablöschen und nochmals kurz aufkochen lassen. Umrühren nicht vergessen, damit nichts anbrennt. 100 g Gorgonzola (Schimmelkäse) zerbröseln und in die Flüssigkeit geben. Unter Röhren nochmals aufkochen, bis sich der Gorgonzola ganz aufgelöst hat. Mit Salz, Pfeffer, Zitrone, Muskatnusspulver abschmecken und zusammen mit den Schokonudeln auf tiefen Tellern anrichten.

250 g Schokonudeln  
Schokoraspeln zum Garnieren  
1 großes Glas Sauerkirschen  
1 gehäufter EL Speisestärke  
1 EL Zucker  
Optional: etwas frische rote Chili

### ZUBEREITUNG

Da die Vanillesauce sowohl warm, als auch kalt genossen werden kann, bitte mit dieser beginnen. Die heißen Kirschen können parallel zu den Schokonudeln zubereitet werden. Los geht's.

### CREMIGE VANILLESAUCE

Für die Vanillesauce Milch und Sahne mit dem Vanillemark in einen kleinen Topf geben, unter Röhren kurz aufkochen und dann zum Durchziehen beiseite stellen.

Die Eigelbe in eine Metallschüssel geben, die später auch für ein Wasserbad genutzt werden kann. Eigelbe mit dem Zucker sehr schau-

### Zur Rose abziehen – Was bedeutet das?

Eine Sauce zur Rose abziehen bedeutet, etwas so lange einkochen zu lassen, bzw. vorsichtig zu erwärmen, bis es allmählich abbindet. Auf diese Weise können besonders cremige Saucen aus empfindlichen Produkten, wie Eiern, hergestellt werden, die bei einer zu hohen Temperatur gerinnen würden. Zum Test, ob die Sauce fertig ist, einfach einen Löffel in die Sauce tauchen, wieder herausziehen und leicht auf die Rückseite des Löffels pusten. Bilden sich dort kleine Wellen, die optisch an eine Rosenblüte erinnern, ist die Konsistenz perfekt.

mig aufschlagen, bis die Masse hell und cremig ist. Ein heißes Wasserbad vorbereiten und die Schüssel mit den Eigelben drauf setzen. Die Vanilleschote aus dem Milch-Topf und dann die lauwarme Vanillemilch langsam und unter Rühren in die Eigelbmasse gießen.

Damit unsere Vanillesauce eine schöne cremig-saucige Konsistenz bekommt, nun fleißig weiterröhren und unbedingt darauf achten, dass sie nicht zu heiß wird. – Bei einer Temperatur von 78°C beginnen die Eier zu stocken und flocken aus! Die perfekte Konsistenz der Vanillesauce erkennt man übrigens, wenn man sie »zur Rose abzieht.

Diese Vanillesauce passt auch prima zu frisch gebackenen Zimtsnäckchen, knusprigen Waffeln und lauwarmem Zwetschgenkuchen.

#### HEISSE KIRSCHEN MIT EINEM HAUCH CHILI

Für die fruchtig-feurigen Kirschen sowohl die Kirschen, als auch den Saft nutzen. Zuerst das Glas Sauerkirschen durch ein Sieb abgießen und den Saft in einem kleinen Topf auffangen. Jetzt ist ein guter Zeitpunkt, um das Nudelwasser aufzusetzen. Die Schokonudeln können nämlich wunderbar parallel zu den Kirschen gekocht werden.

Die Kirschen etwas abtropfen lassen, einen Esslöffel Speisestärke mit einem EL Zucker vermengen. Diese

Mischung mit etwa 3 bis 4 Esslöffeln des aufgefangenen Kirschsaftes glatträumen. Es sollten keine Stärke-Klümpchen mehr übrig sein.

Den restlichen Kirschsaft mit ein wenig frischer roter Chili zum Kochen bringen, die angerührte Stärke dazu geben und alles unter stetigem Rühren etwas eindicken lassen. Zuletzt kommen noch die Kirschen in den Topf und werden kurz mit erwärmt. Wer auf den pikanten Nervenkitzel verzichten möchte, der kann den Scharfmacher problemlos weglassen.

#### SCHOKONUDELN AL DENTE

Schokonudeln in einen großen Topf mit Salzwasser unter gelegentlichem Rühren für etwa 4-6 Minuten al dente kochen. Wenn die gewünschte Konsistenz erreicht ist, die Nudeln in ein Sieb abgießen.

Zeit zum Anrichten der Schokonudeln mit Vanillesauce: Zuerst einen Spiegel aus Vanillesauce auf einen Teller auftragen (am besten mit einem kleinen



Kännchen oder einer Schöpfkelle). Mitten darauf eine kleine Portion Schokonudeln setzen und diese mit den heißen Kirschen begießen. Zum Schluss alles mit etwas frisch geraspelter Edelbitterschokolade toppen.

form füllen. Glatt streichen und dann ein paar Butterflocken daraufsetzen. Im Backofen bei 180°C etwa 45-50 Minuten backen bis die Masse leicht braun ist. Dazu kann Vanillesauce gereicht werden.

## SCHOKONUDEL-AUFLAU

#### ZUTATEN (3-4 Portionen)

4 Eier  
6 EL Zucker  
100 g Butter  
200 g Quark  
50 g gemahlene Mandeln  
100 g Saure Sahne

#### ZUBEREITUNG

Die Schokonudeln nach Anweisung garen. 4 Eier sauber in Eiweiß und Dotter trennen. Das Eiweiß in einer Schüssel mit dem Handrührgerät steif schlagen. Dabei 3 EL Zucker unterheben.

In einer zweiten Schüssel das Eigelb mit weiteren 3 EL Zucker schaumig schlagen. 100 g Butter zerlassen und mit 200 g Quark, 50 g gemahlenen Mandeln und 100 g saurer Sahne unter die Eigelbe rühren. Anschließend den Eischnee vorsichtig unterheben.

Die gekochten Schokonudeln mit der Creme vermischen und in die Auflauf-

## SCHOKONUDELN MIT VANILLEEIS UND SAUERKIRSCHEN

#### ZUTATEN (2 Portionen)

4 EL Kakaopulver  
1 EL Butter  
6 EL Zucker  
6 EL Sahne  
500 g Sauerkirschen  
1 TL Speisestärke  
Vanilleeis

#### ZUBEREITUNG

Die Schokonudeln in reichlich kochendem Zuckerwasser oder Milch und 4 EL Kakaopulver zum Kochen bringen und bissfest garen. Anschließend abgießen. In einer Pfanne 1 EL Butter schmelzen, 5 EL Zucker dazugeben und bei mittlerer Hitze karamellisieren. 6 EL Sahne dazugeben und alles nochmals leicht erhitzen. Die fertigen Schokonudeln in der Karamellsauce kurz schwenken.  
500 g Sauerkirschen in einem Sieb

abtropfen lassen. Einige Löffel Kirschsaft abnehmen und mit 1 TL Stärke verrühren. Den restlichen Saft mit 1 EL Zucker aufkochen, die angerührte Stärke zugeben und unter Röhren nochmals aufkochen lassen. Den Topf vom Herd nehmen und die Kirschen hinzufügen.

Auf einem Teller die Schokonudeln mit den Kirschen und dem Vanilleeis anrichten und mit Kakaopulver bestäuben.

## SCHOKONUDELN MIT HIMBEEREN

### ZUTATEN (1 Portion)

100g Himbeeren  
1 TL Kokosöl  
1 Vanillemark  
Lebkuchengewürz, Zimt

### ZUBEREITUNG

Schokonudeln circa 4 Minuten kochen. Währenddessen das Kokosöl in einer Pfanne warm werden lassen, die Himbeeren pürieren und mit in die Pfanne geben. Das Himbeerpuree würzen, die Schokonudeln dazu geben, alles vermischen und schmeckt warm, lauwarm oder kalt sehr lecker.

## SCHOKONUDELN MIT KARAMELLISIERTER BANANE UND VANILLESAUCE

### ZUTATEN (2 Portionen)

1x Vanillemark  
350 ml Milch  
160 g Zucker  
1 Ei  
1 TL Speisestärke  
2 Bananen  
Optional: Minzblätter

### ZUBEREITUNG

Das Mark einer Vanilleschote zusammen mit 350 ml Milch und 80 g Zucker zum Kochen bringen. 1 Ei mit etwas Milch und 1 TL Stärke (oder Vanillepuddingpulver) verquirlen, in die kochende Milch geben und abbinden. Nicht mehr kochen lassen.

80g Zucker in einer Pfanne karamellisieren lassen und die Bananenscheiben darin schwenken.

Schokonudeln nach Packungsanweisung zubereiten. Alles in einem tiefen Teller arrangieren und mit Minzblättern dekorieren.

## SCHOKONUDELN MIT PFIRSICHCREME, KARAMELLISIERTEN MANGOSPALTEN UND DATTELN

### ZUTATEN (3-4 Portionen)

200 g Dosenpfirsiche  
15 g Butter  
15 g Zucker  
40 ml Beerenauslese  
1 TL Puddingpulver  
8 Datteln  
40 g Marzipan  
20 g Weiße Schokolade  
100 g Mangos aus der Dose



### ZUBEREITUNG

Die Pfirsiche abtropfen lassen und in Würfel schneiden. Die Pfirsiche in der Butter schwenken und mit Beerenauslese ablöschen. Etwas einkochen lassen. Mit einem Stabmixer pürieren. Puddingpulver mit einem EL Wasser verrühren und damit die Creme bin-

den.

Die Datteln entkernen und anstatt den Kernen mit dem Marzipan und weißer Schokolade füllen. Im Ofen bei 100 °C ca. 5 Minuten erwärmen. Die Mangospalten in grobe Streifen schneiden. In Zucker wälzen und mit einem Bunsenbrenner karamellisieren.

Alles auf einem Teller anrichten.

### Quellen

- <https://www.art-of-chocolate.de/>
- <https://www.muttis-geheimtipps.de/>
- <https://madamedessert.de/>
- <https://mein.hofer.at/>