

# Aus der Hado-Küche: Ein Dessertrezept

Restaurant Services

## Karamellisierter Nudelschmarrn mit Mascarpone

für 8 Personen:

100 g	feine Suppennudeln
250 g	Mascarpone
1 EL	Honig
1 Msp.	Vanillepulver
1/2	Zitrone: die Zesten davon
3	Eier
1	Eigelb
1 TL	Walnusskernöl
25 g	Butter
25 g	Palmzucker

Den Backofen auf 180 ° C vorheizen. Die Nudeln in ungesalzenem Wasser kochen, abseihen und abtropfen lassen. Mascarpone, Honig, Vanillepulver und Zitronenzesten gut vermengen. Die Nudeln, Eier und Eigelb dazu geben und mit einer Gabel locker mischen. Das Walnusskernöl und die Butter zerlaufen lassen, die Backförmchen damit auspinseln. Die Masse in die Förmchen geben und mit Palmzucker bestreuen. Etwa 5 Minuten backen.

Rezept von byodo Naturkost GmbH, Mühldorf