

Vanille-Nudeln mit Apfelkompott

- 6 säuerliche Äpfel
- 100 ml Möhl Apfelsaft oder Bio-Süssmost
gemahlener Zimt
- 5 EL Zucker
- 600 ml Milch
- 1 Päckchen Saucenpulver «Vanille-Geschmack»
das Mark von 1 Vanilleschote
- 175 g gewellte Bandnudeln
- 50 g Walnusskerne
- Zitronenmelisse zum Garnieren

Äpfel vierteln, Kerngehäuse herausschneiden. Äpfel in Scheiben schneiden. Den Apfelsaft in einem Topf erhitzen. Apfelspalten darin ca. 15 Min. dünsten. Ab und zu umrühren. Mit Zimt und 3 EL Zucker abschmecken. Inzwischen 4 EL Milch, restlichen Zucker und Saucenpulver verrühren. Übrige Milch und Vanillemark aufkochen. Nudeln darin ca. 8 Min. bei schwacher Hitze garen, dabei öfters umrühren. Angerührtes Saucenpulver vorsichtig unterrühren, kurz aufkochen. Walnüsse grob hacken. Apfelkompott und Nudeln anrichten. Mit Walnüssen und Melisse garnieren und mit Zimt bestreuen.

Getränk dazu: SHORLEY.