

# 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. Ange-rührtes Saucenpulver vorsichtig untermischen, kurz aufkochen. Walnüsse grob hacken. Apfelkompott und Nudeln anrichten. Mit Walnüssen und Melisse garnieren und mit Zimt bestreuen.

Getränk dazu: SHORLEY.