

Gebackene Kartoffelnudeln mit Vanillesauce

Zutaten:

55 dag gekochte Kartoffel, 30 dag Mehl, 5 dag Zucker, 1P Vanillezucker, 2 Eier, 1/8 l Milch, 1 Prise Salz, 5 dag Thea.

Zubereitung:

Gekochte-geschälte-passierte Kartoffel auf Mehl pressen, Zucker, Salz, Vanille und Eier auf Kartoffel geben, alles gut durchkneten. Nudeln formen und in zerlassener Thea rundherum schön braun (zugedeckt backen. Zum Schluss mit 1/8 l Milch aufgießen und ca.2 Min einkochen lassen.

Vanillesauce

Zutaten:

3/4 l Milch, 1P Vanillepudding, 4 Essl. Zucker.

Zubereitung:

1/8 l Milch, Vanillepudding und Zucker verrühren, inzwischen die restliche Milch aufkochen, dann das Gmachtl einrühren und nochmals aufkochen lassen.



Gutes gelingen
und
Mahlzeit