

Süßer Nudelauflauf

Kategorien: Dessert, Küche, Auflauf, Nudeln

Zutaten für: 1 Keine Angabe

200	Gramm	Ganz feine Nudeln,
1	kg	Zwetschgen,
3	Essl.	Zucker, etwa
1		Vanilleschote,
2	Messersp.	Zimt,
1	Messersp.	Nelkenpulver,
2		Sternanis,
1/2		Unbehandelte Orange,
6		Eier,
150	ml	Malaga,
		Butter für die Form

Anleitung:

Die Nudeln in reichlich Wasser bissfest kochen und mit kaltem Wasser abschrecken. Abtropfen lassen. Die Zwetschgen waschen, halbieren und entsteinen (oder tiefgefrorene verwenden) und mit Zucker, der ausgekratzten Vanille, Zimt, Nelken und Sternanis sowie der abgeriebenen Orangenschale ca. 10 Minuten duensten. Sternanis entfernen.

Den Saft der Orange auspressen. Die Eier trennen, Eigelbe mit Malaga und Orangensaft im warmen Wasserbad aufschlagen, bis eine Creme entsteht.

Eine feuerfeste Form einfetten, die Nudeln hineingeben, darauf die Zwetschgen. Mit dem Weinschaum abdecken und in dem vorgeheizten Backofen bei 180 Grad 8 bis 15 Minuten ueberbacken.