

Schokoladen - Nuss - Auflauf

Kategorien: Nudeln, Auflauf

Zutaten für: 4 Personen

300	Gramm	Bandnudeln, gekocht
100	Gramm	Geröstete Nüsse (Mandeln Haselnüsse und Walnüsse) Fein gerieben
100	Gramm	Bittere Schokolade (80% Kakao), fein gerieben
100	Gramm	Butter
100	Gramm	Puderzucker
4		Eier, Eigelb und Eiweiß getrennt
1	Teel.	Zimt
1	Prise	Piment
1/2	Teel.	Abgeriebene Orangenschale
1/2	Teel.	Orangenlikör (z. B. Cointreau)
1	Essl.	Semmelbrösel
1/2	Teel.	Puderzucker zum Bestreuen Butter zum Bestreichen der Auflaufform

Anleitung:

Zubereitungszeit: 60 Min.

1. Backofen auf 200°C vorheizen.
2. Eiweiß mit 50 g Puderzucker zu einer festen Schneemasse schlagen und zur Seite stellen.
3. Zucker und Butter cremig aufschlagen. Eigelb, Zimt, Piment, Orangenschale und Likör dazugeben und alles schaumig schlagen.
4. Eiweiß und Nudeln vorsichtig unter die Eigelbmasse heben, zum Schluss mit Schokolade und Nüssen vermischen.
5. Auflaufform mit Butter einfetten und mit Semmelbrösel bestreuen. Schokoladen-Nudel-Masse in die Auflaufform füllen, in den Backofen geben und bei 200°C ca. 30 Min. backen. Herausnehmen, kurz abkühlen lassen, mit Puderzucker bestreuen und sofort servieren.

Durchschnittliche Nährwerte pro Portion, kalkuliert anhand der rohen Zutaten: Brennwert 3951 kJ (939 kcal)

Eiweiß 27 g

Fett 51 g

Kohlenhydrate 95 g