

## Schokoladeravioli mit Vanillesauce

Kategorien: Dessert, Nudeln, Sauce, Küche

Zutaten für: 4 Portionen

### *TEIG*

---

200	Gramm	Glattes Mehl
2	Essl.	Staubzucker
2		Eier
2	Essl.	Oel
100	Gramm	Schokolade

### *FUELLE*

---

50	Gramm	Butter
80	Gramm	Topfen
2	Essl.	Staubzucker
1	Pack.	Vanillezucker
1/4		Zitrone: Schale abgerieben
		Mehl; zum Ausarbeiten
		Eiweiss; zum Bestreichen
		Kristallzucker
		Salz
125	ml	Schlagsahne

### *SAUCE*

---

1/4	Ltr.	Milch
2	Essl.	Staubzucker
2	Essl.	Vanillepuddingpulver
2		Eigelb

### Anleitung:

Teig: Mehl, Zucker, Eier, Oel und erweichte Schokolade zu einem geschmeidigen Teig verkneten, in Folie wickeln und 30 Minuten kalt rasten lassen.

Fuelle: Butter mit Topfen und Zucker flaumig rühren, Vanillezucker und Zitronenschale dazurühren.

Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche messerrückendick auswalken und halbieren.

Ein Teigstück mit Eiklar bestreichen. Fuelle mit Kaffeelöffel in 5 cm breiten Abständen daraufsetzen.

Zweites Teigstück darüberklappen, Zwischenräume festdrücken, mit einem Teigrad Quadrate ausradeln.

Ravioli in leicht gesüßtes, kochendes Salzwasser einlegen und bei geringer Hitze etwa 10 Minuten ziehen lassen; abseihen. Ravioli in erhitztem Obers schwenken und mit Vanillesauce anrichten.

Vanillesauce: Milch aufkochen. 2 Esslöffel Puddingpulver mit Zucker und Dottern glattrühren, in die heiße Milch einkochen und unter ständigem Rühren 2 bis 3 Minuten kochen lassen.