Schokonudeln mit Früchten und Eis

(5 Portionen)

Zutaten:

- 300 g Weizenmehl Typ 550
- 2 Eier
- 4 Eigelb
- 30 g Kakaopulver
- 8 Physalis
- Speiseeis
- 125 g Butter
- braunen Zucker
- 1 Vanilleschote

Zubereitung:

Das Mehl mit 2 Eiern und 4 Eigelben mischen. Anschließend das Kakaopulver hinzugeben und alles zu einem glatten, geschmeidigen Teig kneten. Dann den Teig in Frischhaltefolie im Kühlschrank 1 Stunde ruhen lassen. Danach die Pasta bzw. den Teig mit einer Nudelmaschine in die gewünschte Form bringen, am besten eignet sich eine dünne Bandnudelform.

Die Schokonudeln kochen, parallel dazu Butter erhitzen und mit dem Vanillemark aromatisieren. Die Pasta abschütten und in die Vanillebutter geben und heiß durchschwenken.

Dann mit einer Fleischgabel zu Nestern aufrollen und auf Wunsch Eis dazugeben. Die Feigen kreuzweise einschneiden und etwas Butter und braunem Zucker bestreuen. Zum Schluss das Ganze mit dem Bunsenbrenner (oder im Backofengrill) karamellisieren.