

Milchnudeln mit Honig-Karamell-Sauce aus dem Thermomix



© Milchnudeln - Rezepte mit Herz

🕒 55 Min.

👨‍🍳 leicht

🍽️ 5 Portionen

Nudeln mal anders - schmeckt der ganzen Familie

Wir haben in unserem KARAMELL E-BOOK für euch die beliebtesten Rezepte der Redaktion mit Karamell-Sauce zusammengestellt und sind gespannt, welches der 15 Rezepte euer Favorit wird!?

Holt euch jetzt euer kostenloses Exemplar als Dankeschön für eure Treue!

Zum Rezepte mit Herz E-BOOK "15 originelle Thermomix ®-Rezepte mit Karamell"

Zutaten-Einkaufsliste

- | | | |
|--------------------------|--|----------------------------|
| <input type="checkbox"/> | Für die Nudeln: | |
| <input type="checkbox"/> | 600 g | Milch |
| <input type="checkbox"/> | 1 Pck. | Vanillezucker |
| <input type="checkbox"/> | 70 g | flüssiger Honig |
| <input type="checkbox"/> | 1 Prise/n | Salz |
| <input type="checkbox"/> | 150 g | kurze Nudeln (z.B Fusilli) |
| <input type="checkbox"/> | 1 Pck. | Apfelkompott (360 g) |
| <input type="checkbox"/> | 100 g | Karamell-Sauce |
| <input type="checkbox"/> | | |
| <input type="checkbox"/> | Für 500 g Honig-Karamell-Sauce: | |
| <input type="checkbox"/> | 200 g | Schlagsahne |
| <input type="checkbox"/> | 100 g | brauner Zucker |
| <input type="checkbox"/> | 100 g | flüssiger Honig |
| <input type="checkbox"/> | 150 g | Butter |
| <input type="checkbox"/> | 1 Prise/n | Salz |
| <input type="checkbox"/> | 1 Pck. | Vanillezucker |

Zubereitung

1. Für die Sauce alle Zutaten in den Mixtopf geben und 22 Min./Varoma/Stufe 3 ohne Messbecher köcheln lassen. Gareinsatz, mit Küchenpapier ausgelegt als Spritzschutz aufsetzen.
2. Sauce in sterilisierte Gläser füllen und erst verschließen, wenn die Sauce abgekühlt ist.
3. Für die Nudeln Milch, Vanillezucker, Honig und Salz in den Mixtopf geben, 7 Min./Varoma/Stufe 3 aufkochen. Nudeln hinzufügen und 20 Min./100 °C/ Linkslauf/Rührstufe garen.
4. Milchnudeln mit Apfelkompott und nach Belieben mit Zimtzucker und Karamell-Sauce servieren.

Nährwertangaben

Pro Portion (ohne Karamellsauce): ca. 510 kcal 11 g E - 18 g F - 76 g KH

Sauce: Pro EL: ca. 125 kcal 0 g E - 10 g F - 9 g KH