

## Rezept

# Karamellnudeln mit Himbeeren

Ein Rezept von Karamellnudeln mit Himbeeren, am 06.05.2024

## Zutaten

<b>300 g</b> frische oder TK-Himbeeren	<b>1/2</b> Bio-Zitrone
<b>80 g</b> Zucker	<b>1 l</b> Milch
<b>40 g</b> Butter	geriebene Muskatnuss und Salz
<b>300 g</b> Fadennudeln	Zucker und Zimt zum Bestreuen
Butter für die Form	

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 610 kcal

## Zubereitung

1. Die frischen Himbeeren verlesen, TK-Himbeeren in einem Sieb antauen lassen. Die Zitronenhälfte waschen und abtrocknen, die Schale fein abreiben. Den Backofen auf 180° vorheizen. Eine feuerfeste Form mit Butter austreichen.
2. Den Zucker in einem Topf bei mittlerer Hitze schmelzen und leicht braun werden lassen. 1/8 l Wasser dazugießen und erhitzen, bis sich der feste Karamell wieder gelöst hat. Milch, Butter, 1 kräftige Prise Muskat und 1 Prise Salz zugeben und einmal aufkochen.
3. Nudeln, Zitronenschale und Himbeeren untermischen, abschmecken und die Mischung in die Form geben. Mit Alufolie abdecken und im Ofen (Mitte, Umluft 160°) etwa 15 Min. backen. Dann die Folie abnehmen und die Nudeln offen noch etwa 20 Min. garen, bis sie an der Oberfläche schön knusprig sind. Vor dem Servieren mit Zimtzucker bestreuen.