

Rezept

Süße Pflaumen-Nudeln mit Mohn

Ein Rezept von Süße Pflaumen-Nudeln mit Mohn, am 28.06.2026

Zutaten

200 g Mini-Hörnchennudeln (Kochzeit 6 Min.)	400 ml Milch
Salz	1 Streifen Bio-Zitronenschale (ca. 8 cm)
1 Pck. Vanillezucker	2 EL Zucker
120 g getrocknete Pflaumen (entsteint)	40 g Marzipanrohmasse
2 EL gemahlener Mohn (aus dem Backregal)	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 2 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 835 kcal

Zubereitung

1. Die Nudeln in eine große Pfanne mit hohem Rand oder einen weiten Topf geben. Die Milch, 300 ml kaltes Wasser, 1 Prise Salz, die Zitronenschale, den Vanillezucker und 1 EL Zucker dazugeben. Die Pflaumen halbieren und hinzufügen. Die Marzipanrohmasse in ½-1 cm große Stücke zupfen und ebenfalls in den Topf geben.
2. Zgedeckt bei starker Hitze zum Kochen bringen, dabei gut darauf achten, dass nichts überkocht. Nudeln offen bei mittlerer bis starker Hitze 10 - 12 Min. kochen lassen. Dabei ab und zu umrühren, je mehr Flüssigkeit verkocht ist, desto öfter.
3. Die Nudeln probieren. Sind sie nicht durch, bei Bedarf noch 3 - 5 EL Wasser hinzufügen und kurz weiterköcheln lassen. Die Zitronenschale entfernen. Den Mohn und den restlichen Zucker mischen und über die Pflaumen-Nudeln streuen.