

Rezept

Süße Vanille-Nudelsuppe

Ein Rezept von Süße Vanille-Nudelsuppe, am 28.06.2026

Zutaten

3 EL Mandelstifte	1 EL Puderzucker
100 g Nudeln (Tortiglioni, Fussili oder Muschelnudeln)	Salz
1 Ei (M)	125 g Himbeeren
1 1/2 EL Vanillepuddingpulver	500 ml Vollmilch
1 Päckchen Bourbon-Vanillezucker	2 EL Zucker

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 2 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min

Zubereitung

1. Die Mandelstifte in einer Pfanne ohne Fett goldbraun rösten. Den Puderzucker darüberstäuben und kurz karamellisieren lassen. Die Karamellmandeln auf einem Stück Backpapier ausbreiten und abkühlen lassen.
2. Währenddessen die Nudeln in reichlich kochendem Salzwasser nach Packungsangabe bissfest garen.
3. Inzwischen die Himbeeren falls nötig waschen und trocken tupfen. Das Ei trennen. Das Eigelb mit 4 EL Milch und Puddingpulver verrühren. Das Eiweiß steif schlagen und kalt stellen.
4. Die restliche Milch mit Zucker, Vanillezucker und 1 Prise Salz zum Kochen bringen. 3 EL heiße Milch in die Eigelbmischung einrühren, dann diese in die kochende Milch geben und unter ständigem Rühren aufkochen lassen.
5. Den Eischnee und die Hälfte der Himbeeren unterrühren. Die Mischung nochmals aufkochen und den Topf vom Herd ziehen.
6. Die Nudeln in ein Sieb abgießen, gut abtropfen lassen und in die Milch rühren. Die Nudelsuppe in tiefe Teller füllen und mit restlichen Himbeeren und den Karamellmandeln garnieren.