

Kochen mit Boris



Süße Nudeln

Zutaten für 4 Personen

300 g	Nudeln
1 l	Vollmilch
	eventuell etwas mehr Milch nach Bedarf
1 EL	Zucker
2	Prisen Salz
2 EL	brauner Zucker
1 TL	Zimt
1 TL	neutrales Öl

Zum Servieren nach Wunsch:

Kirschgrütze
Apfelmus
Zimt-Zucker



Zubereitung

1. Öl in einem Topf erhitzen. Dadurch brennt die Milch später weniger leicht an.
2. Milch eingießen und Zucker sowie Salz zugeben.
3. Milch aufkochen lassen, Nudeln zugeben und die Hitze reduzieren.
4. Die Nudeln bei mittlerer Hitze quellen bzw. sanft kochen lassen, bis sie weich sind und die Milch fast eingezogen ist.
5. Falls die Masse zu fest wird, etwas Milch nachgießen.
6. Zimt und braunen Zucker miteinander vermischen und über die Portionen streuen.
7. Nach Wunsch mit Kirschgrütze oder Apfelmus servieren.

Tipp:

Während des Kochens regelmäßig umrühren, damit die Milch nicht am Topfboden ansetzt.