

**Rezepte > Dessert > Rezept : Schokoladennudeln mit Rotwein-Pflaumen
Schokoladennudeln mit Rotwein- Pflaumen (Zwetschgen)**

Schokolade ! Was wird ihr nicht alles nachgesagt - Sie macht glücklich und fit soll sie auch noch machen ! Dieses Rezept macht vor allem Süchtig - nach noch mehr Schokoladennudeln !

Mehr über Schokolade erfahrt ihr hier klicken - <http://www.theobroma-cacao.de/>

Zutaten für 4 Portionen als Dessert:

250 g Pflaumen (Spätzwetschgen),
125 ml Rotwein (mild, nicht Barrique betont),
½ TL fein geriebener frischer Ingwer,
2 geh. EL Quittengelee,
100 g Schokonudeln,
½ l Milch,
ca. 1 TL Zucker,
1 TL Kakaopulver oder Kaba



Zubereitung :

Zubereitung der Rotwein-Pflaumen :

Den Wein aufkochen lassen, den Ingwer schälen und fein dazu reiben. Das Quittengelee im Wein auflösen. Die Zwetschgen halbieren, vierteln und den Stein entfernen. Im Wein – Sirup etwa 4 Min. Köcheln.

Zubereitung der Schokoladennudeln :

Milch mit Zucker und Kakaopulver aufkochen, die Nudeln zugeben und 12 Min. unter ständiger Aufsicht und gelegentlichem umrühren kochen lassen. Die Nudeln abseihen, die Schokomilch dabei auffangen. (Für einen Pudding weiterverwenden.)

Servieren der Schokoladennudeln mit Rotwein – Pflaumen :

Die noch warmen Schokonudeln in tiefen Tellern zusammen mit den Rotwein – Pflaumen anrichten und sofort servieren.

Tipp der Aalener Kochbären :

Dieses Dessert schmeckt auch Kindern. Kochen Sie die Pflaumen nicht in Wein, sondern in Wasser und würzen mit einer Prise Zimt.