

# Weinnudeln



## Zutaten

3/4 l Milch  
1 Prise Salz  
300g Grieß  
150 g Zucker  
2 Eier  
1 Pkg. Vanillezucker  
150 g Brösel  
Kokosfett zum Backen

## Sauce

1/4 l Wasser  
150 g Zucker  
2 Pkg. Glühweingewürz  
1/2 l Rotwein

## Zubereitung

Rühraufsatz einsetzen, Milch mit Salz im Mixtopf 6 Min / Varoma/ Stufe 1 kochen.

Grieß einstreuen und 2 Min / 90°C / Stufe 3 kochen lassen.

Rühraufsatz entfernen und 5 Min. auskühlen lassen.

Eier, Zucker und Vanillezucker 15 Sek. / Stufe 4 unterrühren.

Aus der Grießmasse daumendicke, ca. 5 cm lange Nudeln formen und in Bröseln wälzen. In heißem Fett herausbacken.

Wasser, Zucker und Glühweingewürz im Mixtopf 5 Min / 10°C / Stufe 1 aufkochen, Wein zugeben und kurz vor dem Kochen abschalten, abseihen.

Die Nudeln im Teller mit der Weinsosse übergießen und genießen.