

Süße Korkenziehernudeln

Mit Bananen und Zucker-Zimt-Mischung

Das brauchst du für vier Portionen:

- 20 g Zucker
- 2 Liter Wasser
- 250 g Korkenziehernudeln
- 250 ml Milch
- 250 ml Sahne
- 3 mittelgroße reife Bananen
- Zucker-Zimt-Mischung (4 EL Zucker mit 1 TL Zimt mischen)
- Minzeblätter (zum Garnieren)

1 Fülle einen Topf mit zwei Liter Wasser. Füge dem Wasser 20 g Zucker hinzu. Deckel drauf! Lasse das Wasser auf höchster Stufe aufkochen.

2 Wenn das Wasser sprudelt, gibst du die Korkenziehernudeln hinein und kochst sie auf mittlerer Stufe für circa 10 Minuten, bis sie bissfest sind. Dann schüttest du sie in ein Sieb ab.

3 In einen weiteren Topf gibst du nun die Milch und die Sahne und lässt beides auf höchster Stufe aufkochen. Dann schalte auf die mittlere Stufe und lasse das Ganze 10 Minuten leicht köcheln. Rühre dabei immer wieder die Milch-Sahne-Soße um.

4 Schäle in der Zwischenzeit die Bananen und schneide sie



Lasse dir am Herd und Backofen oder beim Schneiden mit einem scharfen Messer von einem Erwachsenen helfen!



Heute stellen wir dir ein absolut leckeres Kindergericht vor. Da ist alles drin, was Kinder lieben: Nudeln, Bananen und Zucker. Der Zimt gibt dem Ganzen noch eine besondere Note. Foto: www.nudelnmachengluecklich.de

in Scheiben (circa einen halben Zentimeter breit).

5 Gib nun die Korkenziehernudeln zu der Milch und lasse alles zusammen nochmals 10 Minuten leicht kochen.

6 Die Nudeln richtest du nun auf Tellern an, die Bananenscheiben gibst du darüber und bestreust alles mit der Zucker-Zimt-Mischung. Das Gericht garnierst du mit Minzeblättern.

www.nudelnmachengluecklich.de, LW