


Kaffee - Nudeln mit Mascarpone-Sahne

Ideal als Alternative zu Kuchen oder Torte.
Passt auch gut zu einem Picknick oder klassisch als Dessert.

 15 Minuten

 6-8 Portionen

Zutaten

- 1/2 Tüte Kaffee-Nudeln aus der Rügener Nudel-Werft (125g)
- 1 EL Zucker und 1 Prise Salz für das Kochwasser
- 50 ml Espresso/starker Kaffee und 25 g Butter
- 250 g Mascarpone
- 200 ml Schlagsahne
- 60 g Puderzucker, je nach Geschmack
- 1 gehäufte Teelöffel Vanillezucker
- etwas Backkakao
- wahlweise Himbeeren oder Johannisbeeren in die Quarkcreme geben (rote Beerenfrüchte passen hervorragend zur Kaffee-Note)

Zubereitung

Einen Topf mit Wasser zum Kochen bringen, 1 EL Zucker, 1 Prise Salz und die Kaffee-Nudeln dazu geben und 6 Minuten kochen lassen. Nebenbei den Espresso/starken Kaffee aufbrühen und das Stück Butter zugeben und so zum Schmelzen bringen.

Jetzt die Schlagsahne mit dem Mixer kurz aufschlagen. Sie muss nicht komplett steif geschlagen werden. Dann mit Mascarpone, Puderzucker und Vanillezucker cremig verrühren. Wer möchte, hebt jetzt noch vorsichtig Himbeeren oder Johannisbeeren unter. Die gekochten Nudeln abgießen und sofort mit der Espresso-Butter-Mischung verrühren, dann abkühlen lassen.

Nun kann das Dessert in eine Auflaufform oder in Dessertgläser geschichtet werden. Zuerst die Nudeln und dann die Mascarpone-Sahne darauf verteilen. Wer Gläser nutzt, kann auch mit je 2 Schichten im Wechsel anrichten.

Als Abschluss mit gesiebttem Backkakao bestäuben. Das Dessert lässt sich gut vorbereiten, kann aber auch sofort serviert werden. Guten Appetit!