

# Vanillige Milchnudeln



- 1 l Milch
- 200 ml Sahne ( oder Milch mit Speisestärke)
- 300 g Nudel
- 6 EL Zucker
- 2 Vanilleschote(n)
- Rosinen oder
- Zimt und Zucker



## Zubereitung

1. Die Milch mit der Sahne, dem Zucker, dem ausgekratzten Vanillemark und der Vanilleschote aufkochen lassen.
2. Die Vanilleschote aus der Milch holen und die Nudeln in der Milch gar kochen.
3. Gegebenenfalls noch etwas Milch nachfüllen.
4. Nach belieben Rosinen unterrühren oder mit Zimt und Zucker bestreuen.



Auch eingelegtes Obst schmeckt dazu sehr lecker. Oder frisches Obst z.B. Erdbeeren