

Rezeptvorschlag für Marzipan-Nudeln

Marzipannudeln mit Roter Grütze

250 g Marzipan-Nudeln

300 g Rote Grütze

50 ml Eierlikör

Vanilleeis

Die Marzipannudeln in Zuckerwasser nach Packungsangabe kochen. Auf einem Teller anrichten und die Rote Grütze, den Eierlikör und das Vanilleeis je nach Belieben hinzufügen und servieren.