

## Dinkelnudeln mit Vanillesauce und Heidelbeermantel

4 Portionen

### Zutaten Dinkelnudeln:

340	ml	Haferdrink
		Salz
½	St.	Vanilleschotenmark
½	TL	Zimt
150	g	Vollwertdinkelgrieß
1 ½	EL	Haselnussmus
2	EL	Ahornsirup
50	g	Haselnüsse, gerieben
2-3	EL	Kokosfett, zum Braten



### Zutaten Vanillesauce:

500	ml	Soja-Vanilledrink
3	EL	Maizena
3	EL	Rohrzucker

### Zutaten Heidelbeermantel:

150	g	Heidelbeeren, TK
80	g	Wasser
50	g	Kristallzucker
1	St.	Zimtstange
1	MS	Gewürznelkenpulver
1	Spr.	Zitronensaft

etwas Maizena und Wasser  
zum leicht Abbinden

### Herstellung Heidelbeermantel:

1. Heidelbeeren mit Wasser, Zucker, Zimtstange und den Gewürznelken in einen Topf geben und bei mäßiger Hitze ca. 10 Minuten bei schwacher Hitze köcheln lassen.
2. Zimtstange entfernen und mit Zitronensaft abschmecken.
3. Maizena und Wasser glattrühren und damit die Sauce etwas abbinden.
4. Heidelbeermantel abkühlen lassen.



#### Herstellung Vanillesauce:

1. Maizena mit 50 ml Soja-Vanilledrink gut vermengen.
2. Den restliche Soja-Vanilledrink mit dem Zucker aufkochen lassen und das Stärkegemisch mit einem Schneebesen einrühren und kurz köcheln lassen.
3. Sauce warm stellen.

#### Herstellung Dinkelnudeln:

1. Haferdrink mit Salz, Mark einer halben Vanilleschote und Zimt aufkochen lassen.
2. Vollwertdinkelgrieß einrühren und bei mäßiger Hitze ca. 2 Minuten unter ständigem rühren einkochen lassen.
3. Haselnussmus und Ahornsirup einrühren und zugedeckt ca. 15 Minuten quellen lassen.
4. Masse überkühlen lassen, danach jeweils 1 EL der Masse abstechen und mit den Händen längliche Würstchen rollen die am Ende jeweils spitz zulaufen.
5. In geriebenen Haselnüssen wälzen.
6. Kokosfett in einer Pfanne erhitzen und darin die Grießnudeln bei mäßiger Hitze auf allen Seiten ca. 1 Minute braten.

#### Vollendung:

1. Vanillesauce auf warme Teller anrichten, darauf die Dinkelgrießnudeln anrichten und mit dem Heidelbeermundl ausfertigen.