Nah&Frisch

Isabella Traxler User

Topfennockerl

Dessert Rezept-Gewinnspiel

ZUBEREITUNG

Alle Zutaten werden (mit dem Mixer) vermengt, den Teig lässt man ca. 1/2 h stehen. Dann werden mit 2 Löffeln Nockerl gestochen (oder wahlweise auch mit nassen Händen Knödel geformt, wer lieber Knödel mag) und im Dampfgarer bei 100 °C 6 min. kochen (gelochter Behälter mit Backpapier ausgelegt, dann bleibt nix kleben) oder in kochendem Wasser etwa 10 min. ziehen lassen.

Die Nüsse/Brösel in Butter anrösten und dann die Nockerl darin schwenken.

Beerensoße passt ganz gut dazu, Apfelmus schmeckt auch lecker.

Gutes Gelingen!

ZUTATEN

- 1 Pkg. Topfen
- 1 Stk. Ei
- 2 EL Grieß
- 2 EL Mehl
- 2 EL Brösel
- 1 Prise Salz
- 1 handvoll gemahlene Nüsse und/oder Brösel zum Rösten
- 1 EL Butter (zum Rösten)
- 1 Pkg. Erdbeeren