

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