

Topfennockerl mit saisonalem Fruchtspiegel

1/3 Teig

Dauer: Mittel Kategorie: Nachspeisen Saison: Frühling Sommer

8 Stück



Zutaten

250 G	Topfen
2 EL	Grieß
2 EL	Semmelbrösel
1	Ei
1 PRISE	Salz
1 EL	Zucker
	Etwas Abrieb einer Zitronenschale

Zubereitung

1. Alle Zutaten zu einem Teig verrühren und danach gut 10 Minuten rasten lassen.
2. Mit einem Esslöffel Nockerl herausstechen und direkt ins heiße Salzwasser geben und ca. 15 Minuten leicht köcheln lassen.

Wer einen Dampfgarer hat, nutzt am besten diesen (15 Minuten bei 100 Grad).
3. Die Nockerl anschließend in der Bröselmischung wälzen und gemeinsam mit den heißen Beeren servieren – dann nur mehr genießen!

Topfennockerl mit saisonalem Fruchtspiegel

2/3 Bröselmischung

Dauer: Mittel Kategorie: Nachspeisen Saison: Frühling Sommer

8 Stück



Zutaten

50 G	Semmelbrösel
40 G	Butter

Zubereitung

1. In einer Pfanne die Brösel in Butter rösten bis sie eine schöne bräunliche Farbe haben.

Topfennockerl mit saisonalem Fruchtspiegel

3/3 Beerensoße

Dauer: Mittel Kategorie: Nachspeisen Saison: Frühling Sommer

8 Stück



Zutaten

300 G

Beeren (Erdbeeren, Waldbeeren, Himbeeren, Zwetschgenröster)

20 G

Zucker

Zubereitung

1. Die Beeren in einem Topf erhitzen und den Zucker unter ständigem Rühren je nach Geschmack zugeben.
2. Die Beeren können entweder püriert werden oder in kleine Würfel geschnitten werden, je nach Belieben.