TOPFENNOCKERL

4.8 bei 226 Bewertungen

40 min

Süßer Topfenteig

Dampfgaren

100 Grad

14 min

Es klingt vielleicht ein bisschen eingebildet, aber DAS sind sie, die besten Topfennockerl, die es gibt!! Außerdem bringen sie jederzeit ein bisschen Sommerfeeling zu mir nach Hause.

Zubereitung

1. Für die Topfennockerl alle Zutaten mit einem Mixer gut vermischen. Anschließend die Masse ca. 10 Minuten rasten lassen. Mit Hilfe von zwei nassen Esslöffeln Nockerl formen und im Dampfgarer 15 Minuten bei 100 Grad dämpfen.

2. In der Zwischenzeit die Butter in einer Pfanne schmelzen, die Brösel einrühren und kurz anrösten bis sie eine schöne bräunliche Farbe haben.

3. Die Beeren in einem Topf erhitzen (entweder im Dampfgarer oder direkt am Herd) und den Zucker nach Geschmack dazugeben.

4. Die fertigen Nockerl in der Bröselmischung wälzen und gemeinsam mit den heißen Beeren servieren – dann nur mehr genießen!

BACKEN MIT Tipp CHRISTINA

Wer keinen Dampfgarer besitzt, der kann die Nockerl natürlich auch im heißen (nicht mehr kochenden) Wasser für 15 Minuten ziehen lassen.

Zutaten

FÜR 15 NOCKERL

TEIG

500 g	Speisetopfen
4 EL	Rapsöl
4 EL	Weizengries
4 EL	Semmelbrösel
2	Eier
1 Prise	Salz

BEERENSAUCE

300 g	Beeren
20 g	Zucker

BRÖSELMISCHUNG

40 g	Butter
50 g	Semmelbrösel