

# TOPFENNOCKERL

★★★★★ 4.9 bei 37 Bewertungen

Backen  
mit  
Christina



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

## Zubereitung

- 1** Für den Teig alle Zutaten mit einem Mixer gut vermischen. Anschließend den Teig ca 10 Minuten rasten lassen. Mit der Hilfe von zwei nassen Esslöffeln zu Nockerl formen und im Dampfgarer 15 Minuten bei 100 Grad dämpfen.
- 2** In der Zwischenzeit den 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!



Wer keinen Dampfgarer besitzt kann die Nockerl natürlich auch im heißen 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