

Topfen-Nockerln

ca. 8 Stück



gelingt leicht

bis zu 20 Min.



Zutaten:

Nockerl-Masse:

40 g weiche Butter
30 g gesiebter Staubzucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin Zucker
Schale von 1 Zitrone
1 Prise Salz
3 Dotter (Größe M)
50 g entrindetes, grob geriebenes Weißbrot
140 g Speisetopfen (20 %)

Zum Kochen:

Salzwasser

Frucht-Soßen:

Erdbeer-Soße
Mango-Soße

Butterbrösel zum Bestreuen:

50 g geröstete Semmelbrösel
20 g braune Butter
Zucker
½ Pck. Dr. Oetker Vanillin Zucker

Zum Bestreuen:

Staubzucker

1 Nockerl-Masse:

Butter mit Staubzucker, Vanillin-Zucker, Zitronenschalen und Salz mit dem Schneebesen cremig rühren. Die Dotter einzeln einrühren. Weißbrot und Topfen mit dem Kochlöffel unterrühren. Die Masse ca. 1 Std. kalt stellen.

2 Zum Kochen:

Aus der Masse mithilfe von 2 Esslöffeln Nockerln formen und in wallend kochendes Salzwasser einlegen. Wenn die Nockerln aufsteigen noch ca. 10 Min. schwimmend ziehen lassen. Die Nockerln mit einem Schaumlöffel aus dem Wasser nehmen und abtropfen lassen.

3 Frucht-Soßen:

Die Nockerln auf Frucht-Soßen anrichten.

4 Butterbrösel zum Bestreuen:

Semmelbrösel mit brauner Butter, Zucker und Vanillin-Zucker verrühren. Die Nockerln mit Butterbröseln und Staubzucker bestreuen.



Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- Braune Butter: Die Butter in einen Topf geben und bei mittlerer Hitze kochen (klären). Das Wasser verdampft, das Eiweiß setzt sich ab und es entsteht braune Butter mit einem nussartigen Geruch und Röstgeschmack.
- Den Zucker im Rezept weglassen und mit Muskat, weißem Pfeffer und frischem, in Streifen geschnittenem Basilikum würzen. Die Nockerln können mit brauner Butter und fein geschnittenem Schnittlauch auch als Hauptspeise serviert werden oder z. B. als Tomatensuppe- Einlage.

