Topfennockerl

Ein Rezept von Roman Siebenhandl, Gasthof Weißes Rössl.

Topfennockerl © Niederösterreichische Wirtshauskultur

Infos

Sommergericht

01:00 h Mittel

Merkmale

- Vegetarisch

Zubereitung

Topfennockerl

- Mehl, Eier, Öl und Topfen vermengen. Nicht zu lange oder zu viel rühren.
- Wenn der Teig eine homogene Masse ist, für 10 Minuten im Kühlschrank kalt stellen.
- Salzwasser zustellen. Sobald dieses leicht kocht, mit 2 Suppenlöffeln die Nockerl formen.
- Schwimmen die Topfennockerl dann im leicht wallenden Wasser an der Oberfläche den Herd auf Stufe 1 zurückdrehen, Deckel draufgeben und 10 Minuten ziehenlassen.

Butterbröseln

- In der Pfanne Butter flüssig werden lassen. Semmelbrösel und Kristallzucker beifügen.

Zutaten

Topfennockerl

- 2 Eier
- 500 g Topfen
- 15 g Sonnenblumenöl
- 100 g Weizenmehl (glatt)

Butterbrösel

- 50 g Butter
- 50 g Zucker
- 200 g Semmelbrösel

Marillenröster

- 1/8 l Wasser
- 180 g Zucker

- Unbedingt den Ofen zurückdrehen, damit die Brösel nicht schwarz werden.
- Sind die Brösel goldbraun, können die Topfelnockerl darin geschwenkt werden.

Marillenröster

- 300 g Marillen, Wasser und Zucker aufkochen bis die Mischung schön weich ist. Danach die Masse fein pürieren.
- Mit einem halben Teelöffel Zitronensäure (für eine schöne Farbe) und mit den geviertelten Marillen verfeinern und noch einmal aufkochen lassen.
- Dann kommt der Marillenröster sofort ins Glas. Bis knapp unter den Deckel anfüllen.
- Die Innenseite des Deckels mit einem Marillenbrand „versiegeln“. Dieser wird dann angezündet.
- Deckel umdrehen, Glas verschrauben und so dunkel wie möglich lagern.

Eine Viedeoanleitung zum Rezept finden Sie hier.

- 300 g Marillen
- 1/2 TL Zitronensäure
- 1 kg Marillen (geviertelt)

Zutaten für 4 Portionen

Profi-Tipp

Nockerl können auch mit Rhabarberkompott oder Zwetschkenröster serviert werden.