



Topfennockerl

Zubereitung

Alle Zutaten werden (mit dem Mixer) vermengt, den Teig lässt man ca. 1/2 h stehen. Dann werden mit 2 Löffeln Nockerl gestochen (oder wahlweise auch mit nassen Händen Knödel geformt, wer lieber Knödel mag) und im Dampfgarer bei 100 °C 6 min. kochen (gelochter Behälter mit Backpapier ausgelegt, dann bleibt nix kleben) oder in kochendem Wasser etwa 10 min. ziehen lassen.

Die Brösel in Butter anrösten und dann die Nockerl darin schwenken.

Beerensoße passt ganz gut dazu, Apfelmus schmeckt auch lecker.

Das Rezept (mit Foto) stammt von BONAfamilie-Fan Christoph Hofstätter.

Zutaten

1/4 kg Topfen

1 Ei

2 EL (Dinkel-)Grieß

2 EL (Dinkel-)Mehl

2 EL (Vollkorn)-Brösel

1 Prise Salz

Butter und Brösel zum Rösten

evtl. Staubzucker und Zimt zum Bestreuen

dazu passend: Beerensoße oder Apfelmus