



Topfennockerl

Zutaten für 4 Personen:

500 g Topfen
4 EL Grieß (eventuell Vollkorn Grieß)
3 EL Zucker
1 Spritzer Zitronensaft
1 Ei

Außerdem braucht man für die Topfennockerl:

Semmelbrösel, Margarine, Staubzucker

Den Topfen in einem Geschirrtuch ausdrücken, sodass etwas Flüssigkeit rausgeht. Danach werden der Topfen, der Grieß, Zucker, Zitronensaft und das Ei mit dem Mixer gut vermengt. Die vermischten Zutaten kommen nun für mindestens eine Stunde in den Kühlschrank um noch zu quellen.

Wenn die Zeit um ist, wird ein Topf Wasser mit einer Prise Salz zum Sieden gebracht, Mit zwei Esslöffeln werden Nockerl geformt und vorsichtig ins Wasser gehoben. Die Nockerl sollen etwa 12 Minuten ziehen, nicht kochen.

In der Zwischenzeit lässt man ungefähr 3 Esslöffel Margarine zergehen, dann mengt man die Semmelbrösel und etwas Staubzucker unter. Die Brösel sollen goldgelb werden. Wenn die Nockerl fertig gezogen sind, werden sie aus dem Wasser gehoben und in der Pfanne mit dem Bröselgemisch ummantelt.

