

Obstknödel, Topfennockerl

Zutaten für 7 grosse oder 9 kleine Knödel

200g Magertopfen
60g Weizenmehl
50g Dinkel-Vollkornmehl
1 mittl. Ei (oder 4/5 gr. Ei)

Zubereitung

Alle Zutaten mischen, 30 Minuten stehen lassen. Knödel formen und in leicht wallendem Wasser ca. 15 Minuten kochen



Brösel

80g Semmelbrösel
50g geriebene Haselnüsse
50g Rohrzucker

In einer Pfanne bei mittlerer Hitze (6,5 von 9) unter ständigem Rühren leicht anrösten, bis die Mischung angenehm duftet. Der Zucker beginnt dann leicht zu karamellisieren. Das dauert ungefähr 8 Minuten.

Topfennockerl

2 Personen (Hauptspeise)

4 Personen Dessert

250g Magertopfen
1 gr. Ei
40g Dinkelgriess mittel
30g Rohrzucker
10ml Rum
1/2 Zitrone (Schale)



Den Topfen mit allen anderen Zutaten verrühren, 10 Minuten stehen lassen.

Mit 2 Löffeln Nockerl formen.

In leicht wallendem Wasser ca. 12 Minuten ziehen (nicht kochen) lassen.

In Bröseln wälzen und mit heissen Himbeeren, Erdbeeren oder anderen Fruchtsaucen servieren.