

Benötigte Zutaten

150 g	Erdbeeren
100 g	Rhabarber
10	Eier
3 Pkg.	Premium Topfen (entspricht 750 g)
40 g	Maisstärke
	Zesten und Saft von zwei Bio-Zitronen (mittelgroß)
1 Prise	Salz
50 g	Zucker
etwas	Staubzucker
	Premium Teebutter und Zucker für die Form

Luftige Salzburger Topfennockerl mit Erdbeeren

Süße Erdbeeren, zart saurer Rhabarber und luftiger Topfen - eine Kombination, die zum Dahinschmelzen einlädt. Unsere Interpretation der klassischen Salzburger Topfennockerl kombiniert leichten Topfen mit fruchtigen Boden aus Erdbeeren und Rhabarber – genauso luftig wie das Original. Einfach zubereitet und ideal für Genießer und Liebhaber traditioneller österreichischer Desserts.

Anleitung

1. Die Auflaufform buttern und zuckern.

2. Die Erdbeeren und den Rhabarber waschen, den Strunk entfernen und stückig schneiden. Das Obst auf dem Boden der Auflaufform verteilen.

3. Die Eier trennen.

4. Den Topfen mit Stärke, Zitronenzesten und -saft sowie dem Eigelb glatt rühren.

5. Das Eiklar mit einer Prise Salz steif schlagen, dabei nach und nach den Zucker einrieseln lassen.

6. Den Eischnee vorsichtig unter die Topfenmasse heben. Die Masse auf dem Obst in der Auflaufform verteilen.

7. Die Topfenmasse im vorgeheizten Ofen bei 175°C für rund 20 Minuten backen, bis die Masse goldbraun und luftig ist. Die Ofentüre während des Backens nicht öffnen, damit die Masse nicht zusammenfällt.

8. Aus der gebackenen Topfenmasse Nockerl stechen und sofort, noch warm servieren.



Ein Rezept von
cookingcatrin.at