

Benötigte Zutaten

Für die Topfennockerln

250 g	Premium Topfen
4 geh. EL	Weizengrieß
4 geh. EL	Weizenmehl
3 EL	Premium Teebutter (flüssig)
1	Ei
	Zitronenabrieb

Für die Nuss-Butter-Brösel

80 g	Premium Teebutter
100 g	Semmelbrösel
60 – 80	geriebene Nüsse (z.B. Hasel- oder Walnüsse)
3 EL	Zucker
1 Pkg.	Vanillezucker
1 Prise	Zimt (optional)

Topfennockerln mit Nussbrösel und Erdbeer Rhabarber Spiegel

Dieses Dessert vereint alles, was die österreichische Mehlspeisküche so besonders macht: hochwertige Zutaten, feine Aromen und ganz viel Genuss. Dazu kommen knusprige Nuss-Butter-Brösel und ein fruchtiger Erdbeer-Rhabarber-Spiegel, der für die perfekte Balance zwischen Süße und angenehmer Säure sorgt.

Anleitung

Für die Topfennockerl

1. Topfen, Mehl, Grieß und flüssige Butter sowie das Ei und Zitronenabrieb zu einem weichen, leicht klebrigen Teig vermengen. Den Teig etwa 15 bis 20 Minuten ruhen lassen.

2. In einem großen Topf Salzwasser zum Kochen bringen. Mit zwei Löffeln kleine Nockerln formen und ins Wasser gleiten lassen. Die Nockerln etwa 8 bis 10 Minuten ziehen lassen, bis sie an die Oberfläche steigen. Danach noch kurz ziehen lassen und mit einer Schaumkelle herausheben.

Für die Nuss-Butter-Brösel

3. Butter in einer Pfanne schmelzen und die Semmelbrösel darin goldbraun rösten.

4. Die geriebenen Nüsse zugeben und kurz mitrösten, bis sie aromatisch duften. Zucker, Vanillezucker und nach Belieben etwas Zimt einrühren. Die warmen Topfennockerln direkt darin schwenken.

Für den Erdbeer-Rhabarber-Spiegel

5. Den geschälten und klein geschnittenen Rhabarber mit etwas Wasser, Zucker und Zitronensaft einige Minuten weich köcheln lassen.

6. Die Erdbeeren hinzufügen und nur kurz mitgaren, damit sie ihr frisches

Für den Erdbeer-Rhabarber-Spiegel

3 Stangen	Rhabarber
250 g	Erdbeeren
1 Pkg.	Vanillezucker
3 – 5 EL	Zucker (je nach Süße der Erdbeeren)
1 EL	Zitronensaft
2 EL	Wasser
etwas	Vanille oder Holunderblütensirup (optional)

Aroma behalten.

7. Die Mischung fein pürieren und nach Wunsch durch ein Sieb streichen. Den Spiegel auf Tellern verteilen, die Topfennockerln darauf anrichten und mit den Nuss-Butter-Bröseln bestreuen.



Ein Rezept von
cookingcatrin.at