



Dinkel-Topfennockerl in Walnussbrösel mit Zwetschenröster

von Claudia Ebner

Anleitung

Dinkel-Topfennockerl

1. Butter flaumig rühren.
2. Restliche Zutaten (Topfen, Ei, Mehl, Grieß & Salz) zugeben und zu einem Teig verrühren. (Der Teig ist relativ weich und klebrig.)
3. Teig 30 Minuten rasten lassen. In dieser Zeit kann der Zwetschenröster zubereitet werden.
4. Mit zwei großen Esslöffeln Nockerl ausstechen und in kochendem Wasser ca. 10 Minuten köcheln lassen. Die Nockerl sollen oben auf schwimmen. Nach dem Aufschwimmen, Temperatur reduzieren und Nockerl noch etwas ziehen lassen.
5. Butter in einer Pfanne schmelzen, Walnüsse und Brösel leicht anrösten (Vorsicht Walnüsse werden schnell zu braun! Ständig rühren!)
6. Nockerl mit einem Siebschöpfer aus dem kochenden Wasser nehmen und in den Bröseln wenden. Mit Zucker bestreuen und mit Zwetschenröster servieren.

Zwetschenröster

7. Zucker in einem Topf erhitzen und karamellisieren lassen.
8. Zwetschken zugeben und gut rühren, bis sich das Karamell gelöst hat.
9. Zimt einrühren und Zwetschken weich dünsten.

Benötigte Zutaten

Topfennockerl

250 g	Premium Topfen
60 g	Premium Teebutter (zimmerwarm)
3 EL	Dinkelmehl
4 EL	Dinkelgrieß
1 Stück	Ei
1 Prise	Salz

Walnussbrösel

100 g	Walnüsse (geriebene)
200 g	Semmelbrösel
etwas	Premium Teebutter

Zwetschenröster

50 g	Zucker
400 g	Zwetschken
1/2 TL	Zimt

SalzburgMilch



Ein Rezept von
[topfen.nockerl](#)