



## Benötigte Zutaten

|         |                       |
|---------|-----------------------|
| 20 dag  | Topfen                |
| 1       | Ei                    |
| 1 EL    | Staubzucker           |
| 1 EL    | Mehl                  |
| 1 Prise | Salz                  |
| 1 Pkg.  | Vanillezucker         |
| etwas   | Butter für die Pfanne |
|         | Obst der Saison       |

## Flotte Topferl

Einfache, gebackene Topfennockerl

### Anleitung

Die flotten Topferl sind einfache, allerdings gebackene Topfennockerl aus Topfen, Ei, Staubzucker, Mehl, einer Prise Salz und etwas Butter. Die Zutaten werden mit einem Esslöffel verrührt, der Teig muss kurz rasten.

Währenddessen in einer Pfanne etwas Butter zergehen lassen. Dann aus dem Topfenteig etwa esslöffelgroße Nockerl ausstechen und auf beiden Seiten hellbraun braten. Zum Schluss in der Pfanne mit geschlossenem Deckel etwas ziehen lassen. Serviert werden die flotten Topferl entweder nur mit Staubzucker oder mit Obstsalat, Apfel- oder Zwetschkenkompott. Auf der Alm kommt ein Esslöffel Preiselbeermarmelade dazu.

ORF S

FERNSEHGARTEN



Ein Rezept vom  
ORF Fernsehgarten