



Haernten.tv

Topfennockerl mit Butterbrösel und Zimteis

(für 6 Personen)

Zutaten:

900 g Topfen
7 Eigelb
40 g Mehl
Vanillezucker
Salz
Zitronenschale

Zubereitung:

Alle Zutaten zusammen mischen und etwas rasten lassen. Reichlich Wasser erhitzen. Mit Hilfe eines Eisportionierers aus der Topfenmasse Kugeln formen und in das erhitze Wasser geben. Da die Topfenmasse sehr locker ist, dürfen die Nockerl im Wasser nur ziehen (nicht kochen)!

Butterbrösel:

Brösel in Butter bräunen, Zimt und Zucker dazu geben. Die Butterbrösel müssen gut abgeschmeckt werden, da die Topfennockerl wenig Eigengeschmack haben.

Zimteis:

Vanilleeis mit Zimt abrühren.