

Topfen Nockerl.



SCHMECKT ALS SÜSSE HAUPTSPESIE
UND AUCH ALS FEINER NACHTISCH



WWW.DIRNEDERMUEHLE.AT

IHR BRAUCHT

300 g Topfen
75 g Sauerrahm
75 g Weizenmehl T480 griffig
1 Ei Größe L
1 Prise Salz

FÜR DIE BUTTERBRÖSEL

Butter
Brösel
Kristallzucker
gehackte Nüsse

SO GEHT'S

1_ Für den Teig alle Zutaten gut miteinander verrühren.

2_ Mit zwei Esslöffel Nockerl formen und in Salzwasser wenige Minuten kochen.

Tipp: Ein Probenockerl zubereiten und anschneiden – so könnt ihr einfach herausfinden, wann eure Nockerl fertig sind.

3_ Während die Nockerl kochen Butter und Brösel in einer Pfanne erhitzen, mit Kristallzucker süßen und je nach Geschmack mit gehackten Nüssen verfeinern.

4_ Die Nockerl aus dem Wasser nehmen und vor dem Servieren in den Butterbröseln wälzen.

FÜR 2
PERSONEN

CA. 15 MIN
FÜR DIE ZUBEREITUNG

MEHLZEIT UND
GUTEN APPETIT WÜNSCHT

die Dirneder Mühle

TIPP

Dazu passt Fruchtragout der Saison – am besten pürierte Erdbeeren – und etwas Schlagobers oben drauf.