

Dauer: Mittel

.....

Kategorie: Nachspeisen

.....

Saison: Frühling

.....

Für: 8 Stück

.....

Verfasst von: Kartrin Greisberger

.....

Zutaten

Teig

.....

250 G Topfen

.....

2 EL Grieß

.....

2 EL Semmelbrösel

.....

1 Ei

.....

1 PRISE Salz

.....

1 EL Zucker

.....

.....

 Etwas Abrieb einer Zitronenschale

.....

Bröselmischung

50 G Semmelbrösel

40 G Butter

Beerensoße

300 G
Beeren (Erdbeeren, Waldbeeren, Himbeeren,
Zwetschgenröster)

20 G Zucker

Zubereitung

1. Alle Zutaten zu einem Teig verrühren und danach gut 10 Minuten rasten lassen.
2. Mit einem Esslöffel Nockerl herausstechen und direkt ins heiße Salzwasser geben und ca. 15 Minuten leicht köcheln lassen.

Wer einen Dampfgarer hat, nutzt am besten diesen (15 Minuten bei 100 Grad).

3. Die Nockerl anschließend in der Bröselmischung wälzen und gemeinsam mit den heißen Beeren servieren – dann nur mehr genießen!
1. In einer Pfanne die Brösel in Butter rösten bis sie eine schöne bräunliche Farbe haben.
1. Die Beeren in einem Topf erhitzen und den Zucker unter ständigem Rühren je nach Geschmack zugeben.
2. Die Beeren können entweder püriert werden oder in kleine Würfel geschnitten werden, je nach Belieben.