Himmlische Topfennockerl

Die himmlischen Topfennockerl sind Süßspeise und verführerisches Dessert zugleich. Dieses Rezept setzen selbst Hobbyköche im Handumdrehen um.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 10 min

Ruhezeit: 10,0 h

Gesamtzeit: 10,4 h



Zutaten

250 g	Topfen
250 g	Sauerrahm
250 g	Schlagobers
4 Blätter	Gelatine
160 g	Staubzucker
1 Stk.	Zitrone (den Saft davon)
1 Schuss	Rum
200 g	Erdbeeren (püriert)

Zubereitung

1. Für **himmlische Topfennockerl** den Saft einer Zitrone auspressen und auffangen. Gemeinsam mit Sauerrahm und Topfen wie auch Staubzucker verschlagen.

2. Gelatine in eine Schale legen und mit kaltem Wasser übergießen. Einweichen lassen. Etwas Rum in einen Topf geben und leicht erhitzen, um die Gelatine darin aufzulösen. Ein wenig Topfenmasse abnehmen und mit Gelatine anrühren.

3. Gelatine-Rum zum Rest der Topfenmasse geben und gründlich verrühren.

4. Schlagobers aus dem Kühlschrank nehmen und in einem hohen Gefäß steif schlagen. Zur Topfenmasse geben und diese für mindestens 10 Stunden im Kühlschrank belassen.

5. In der Zwischenzeit frische Erdbeeren waschen, vom Grün befreien und pürieren. Nockerl mit einem Löffel vorsichtig aus der Masse ausstechen und auf einem Glasteller mit etwas

pürierten Erdbeeren servieren.

Tipp

Himmlische Topfennockerl mit ganzen Früchten oder Schlagobers dekorieren. Topfenmasse bestenfalls über Nacht ruhen lassen.