

# Topfennockerl mit Brösel

Die Topfennockerl mit Brösel sind eine wunderbare Nachspeise. Mit Kompott serviert werden deine Kinder dieses Rezept lieben.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 10 min

**Koch/Backzeit:** 15 min

**Ruhezeit:** 10 min

**Gesamtzeit:** 35 min



## Zutaten

|         |                        |
|---------|------------------------|
| 250 g   | <a href="#">Topfen</a> |
| 1 Stk.  | <a href="#">Ei</a>     |
| 3 EL    | Mehl                   |
| 3 EL    | <a href="#">Grieß</a>  |
| 1 Prise | <a href="#">Salz</a>   |
| 3 EL    | <a href="#">Butter</a> |
| 3 EL    | Brösel                 |
| 1 EL    | <a href="#">Zucker</a> |

## Zubereitung

1. Für die **Topfennockerl mit Brösel** den Topfen, Ei, Mehl, Grieß und Salz in eine Schüssel geben. Daraus einen Teig rühren und etwa 10 Minuten rasten lassen.
2. Wasser etwas salzen und in einem Kochtopf zum Sieden bringen. Mit zwei Esslöffeln aus dem Teig Nockerl formen und im kochenden Wasser zirka 15 Minuten köcheln.
3. Die Butter in einer Pfanne schmelzen. Die Brösel und den Zucker in die Pfanne geben und durchrösten. Die Nockerl abseihen und in den Butterbröseln rundum wälzen.

## Tipp

Zu den Topfennockerl mit Brösel Kompott servieren und mit Staubzucker bestäuben.

