Topfennockerl mit Butterbröseln

Beim Anblick und Duft der Topfennockerl mit Butterbröseln läuft nicht nur Kindern das Wasser im Mund zusammen... Bei diesem Rezept werden sie mit Kirschkompott serviert - lecker!

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 20 min

Ruhezeit: 4,0 h

Gesamtzeit: 4,7 h



Zutaten

Für die Nockerl

60 g	Hartweizengrieß
40 g	Butter
250 g	Magertopfen
3 Stk.	Eier
1 Prise	Salz

Für das Kompott

1 Glas	Sauerkirschen (350 g)
50 g	Zucker
1 Prise	Zimtpulver
1 Prise	Speisestärke

Für die Butterbrösel

50 g	Butter
25 g	Semmelbrösel
25 g	Zucker
1 Prise	Zimtpulver

Zubereitung

1. Für die **Topfennockerl mit Butterbröseln** zu Beginn ein Metallsieb mit einem Seihtuch auslegen und den Topfen etwa eine Stunde lang abtropfen lassen. Anschließend die weiche Butter in eine große Schüssel geben und mit dem Rührgerät schaumig schlagen, Salz unterrühren. Dann Eier und Grieß abwechselnd unterrühren. Zuletzt den abgetropften Topfen mit dem Kochlöffel unterheben. Schüssel mit Klarsichtfolie abdecken und den Teig für 3 Stunden im Kühlschrank ruhen lassen.

2. Nach der Ruhezeit Salzwasser in einem großen Topf zum Kochen bringen. Aus dem Teig mit zwei Esslöffeln nicht zu große Nockerl abstechen und in das kochende Wasser geben. Bei niedriger Hitze rund 20 Minuten sanft köcheln lassen.

3. In der Zwischenzeit das Kompott zubereiten: Kirschen abtropfen lassen, Saft auffangen. Speisestärke in etwas Kirschsaft glattrühren. Einen schweren Topf auf mittlerer Stufe erhitzen, den Zucker in der Mitte auftürmen. Wenn die untere Schicht anfängt zu karamellisieren, den restlichen Zucker verteilen und ebenfalls karamellisieren lassen.

4. Den karamellisierten Zucker mit dem Kirschsaft ablöschen, zum Kochen bringen. Temperatur reduzieren, die angerührte Speisestärke einrühren. Nach Geschmack Zimtpulver zufügen, zuletzt die Kirschen zufügen und heiß werden lassen.

5. Nun die Butterbrösel vorbereiten: Die Butter in einer Pfanne zerlassen und leicht anbräunen, Zucker und Brösel einrühren und kurz anrösten. Pfanne vom Feuer nehmen, Zimtpulver unterrühren. Die fertig gegarten Nockerl mit einem Schaumlöffel aus dem Wasser heben und rundum in den Bröseln wenden. Mit dem Kirschkompott anrichten und heiß servieren.

Tipp

Die Topfennockerl mit Butterbröseln sind auch mit heißen Himbeeren oder Apfelmus ein Genuss.