



Benötigte Zutaten

100 ml	Premium Alpenmilch
25 ml	Premium Schlagobers
3 EL	Zucker
etwas	Vanillemark
3 EL	Premium Teebutter

Für den Teig

500 g	Premium Topfen
3	Eier (Größe L)
etwas	Zitronenzesten
300 g	Mehl

Zum Servieren

Apfelmus /
Zwetschgenröster/
Kirschkompott

frische Beeren der
Saison

essbare Blüten

Gebackene Topfennocken

Eine große Portion Topfen steckt in diesem Rezept: Luftige Nocken blitzschnell gemacht, mit einer Extraportion an köstlichen Milchprodukten. Am Plainerhof in Thalgau gibt's die Nocken bei Familie Karl mit frischem Fruchtemus und essbaren Blüten.

Anleitung

1. Milch und Schlagobers mit Zucker und Vanillemark verrühren und in eine große Auflaufform füllen.
2. Die Butter in Stücken hinzugeben und die Auflaufform bei 200 °C Heißluft kurz in den Ofen geben.
3. Für den Teig den Topfen mit den Eiern und etwas Zitronenzeste kurz verquirlen, dann das Mehl hinzugeben und unterheben {nicht zu viel rühren, sonst wird der Teig klebrig}.
4. Die warme Milch mit der nun geschmolzenen Butter kurz umrühren.
5. Aus dem Teig mit zwei Esslöffeln Nocken abstechen und in die Milch-Butter-Mischung setzen.
6. Die Nocken in der Auflaufform im vorgeheizten Backofen bei 200 °C Heißluft für rund 30 Minuten backen.
7. Mit Apfelmus, Zwetschgenröster oder Kirschkompott servieren und mit Beeren der Saison und essbaren Blüten dekorieren.

Ein Rezept von
Bäuerinnen