



Benötigte Zutaten

500 g	Premium Topfen
50 g	Premium Teebutter
3	Eigelb
	Zucker
3	Eiklar
3 EL	Mehl
Prise	Salz
	Premium Teebutter

Aufgegangene Topfennudeln

Eine köstliche Variante der Salzburger Nockerl

Anleitung

1. Topfen mit Butter, Dottern und etwas Zucker flaumig abtreiben.
2. Dann den Schnee von drei Eiklar und das Mehl (mit einer Prise Salz) darunter heben.
3. Ein Stück Butter in einer Kasserolle heiß werden lassen und mit einem Eßlöffel Nockerln austreichen.
4. Die Nockerl nebeneinander auf ein Backblech legen, und im Rohr bei 180 Grad backen.
5. Mit Zucker bestreuen und servieren.



Ein Rezept vom
ORF Fernsehgarten