



Benötigte Zutaten

Topfennockerl

250 g **Premium Topfen**

60 g **Premium Teebutter
(zimmerwarm)**

3 EL Dinkelmehl

4 EL Dinkelgrieß

1 Stück Ei

1 Prise Salz

Walnussbrösel

100 g Walnüsse (geriebene)

200 g Semmelbrösel

etwas **Premium Teebutter**

Zwetschkenröster

50 g Zucker

400 g Zwetschken

1/2 TL Zimt

Dinkel-Topfennockerl in Walnussbrösel mit Zwetschkenröster

von Claudia Ebner

Anleitung

Dinkel-Topfennockerl

1. Butter flaumig rühren.
2. Restliche Zutaten (Topfen, Ei, Mehl, Grieß & Salz) zugeben und zu einem Teig verrühren. (Der Teig ist relativ weich und klebrig.)
3. Teig 30 Minuten rasten lassen. In dieser Zeit kann der Zwetschkenröster zubereitet werden.
4. Mit zwei großen Esslöffeln Nockerl ausstechen und in kochendem Wasser ca. 10 Minuten köcheln lassen. Die Nockerl sollen oben auf schwimmen. Nach dem Aufschwimmen, Temperatur reduzieren und Nockerl noch etwas ziehen lassen.
5. Butter in einer Pfanne schmelzen, Walnüsse und Brösel leicht anrösten (Vorsicht Walnüsse werden schnell zu braun! Ständig rühren!)
6. Nockerl mit einem Siebschöpfer aus dem kochenden Wasser nehmen und in den Bröseln wenden. Mit Zucker bestreuen und mit Zwetschkenröster servieren.

Zwetschkenröster

7. Zucker in einem Topf erhitzen und karamellisieren lassen.
8. Zwetschken zugeben und gut rühren, bis sich das Karamell gelöst hat.
9. Zimt einrühren und Zwetschken weich dünsten.

SalzburgMilch



Ein Rezept von
[topfen.nockerl](#)