

Topfennockerl mit Mohn-Vollkornbrösel und Kompott

Topfennockerl mit Mohn-Vollkornbrösel erinnern mich an meine Kindheit. Meine Oma hat uns oft flaumige Topfennockerl mit Kompott kredenzt.

Die Topfennockerl sind eine typisch österreichische Mehlspeise. Die Nockerl nach meinem Rezept sind flaumig-locker und nicht zu süß. Umhüllt von Butter-Vollkornbrösel mit Mohn sind sie nicht nur ein Augenschmaus sondern auch besonders lecker.






Ich bereite die Topfennockerl mit Mohn-Vollkornbrösel und Kompott folgendermaßen zu:

Topfennockerl mit Mohn-Vollkornbrösel und Kompott

Portionen: 4
Zubereitungszeit: 30 Minuten

Zutaten:

Topfennockerl:

- 250g Topfen
- 1 Ei
- 1 Prise Salz
- 50g Mehl
- 35g Gries

Mohn-Vollkornbrösel:

- 40g Butter
- 80g LAND-LEBEN Vollkornbrösel oder LAND-LEBEN Dinkelbrösel
- 20g Kristallzucker
- 40g gemahlener Mohn

Heidelbeerkompott:

- 200g frische Heidelbeeren oder TK-Heidelbeeren
- 75ml Wasser
- 1 Msp Zimt
- 40g Staubzucker
- 1 TL Maisstärke

Zubereitung:

Topfennockerl:

- Alle Zutaten in eine Schüssel geben und mithilfe eines Kochlöffels miteinander zu einem homogenen Teig verrühren.
- Den Teig für ca. 1 Stunde in den Kühlschrank stellen und durchziehen lassen.

- Ca. 2 Liter Wasser aufkochen lassen und eine Prise Salz hinzugeben.
- Aus dem gekühlten Teig Nockerl mithilfe von 2 Esslöffeln abstechen und in das siedende Wasser geben.
- Die Topfennockerl für ca. 10-12 Minuten im siedenden Wasser ziehen lassen.
- Anschließend die Topfennockerl mit einem Schöpflöffel aus dem Wasser nehmen, gut abtropfen lassen und in die Mohn-Vollkornbröseln geben und darin wälzen.

Tipp: Vor jedem Abstechen der Nockerl die Löffeln ins heiße Wasser tunken. Dadurch bleibt der Teig nicht auf den Löffeln kleben.

Mohn-Vollkornbrösel:

- Während sich die Topfennockerl im siedenden Wasser befinden, die Butter in einerm beschichteten Pfanne schmelzen lassen.
- Die LAND-LEBEN Vollkornbrösel oder LAND-LEBEN Dinkelbrösel zu der geschmolzenen Butter geben und goldgelb rösten.
- Sobald sich die LAND-LEBEN Brösel goldbraun zu färben beginnen, die Pfanne von der Herdplatte ziehen und den Kristallzucker und den gemahlenen Mohn einrühren.
- Bis zur weiteren Verwendung stehen lassen.

Heidelbeerkompott:

- Die Heidelbeeren gemeinsam mit dem Wasser und dem Staubzucker in einen Topf geben und aufkochen lassen.
- Anschließend ca. 5 Minuten köcheln lassen.
- 1 Messerspitze gemahlenen Zimt einrühren.
- 3 EL der Heidelbeersauce annehmen und die Maisstärke einrühren. Anschließend die mit Maisstärke verrührte Heidelbeersauce unter ständigem Rühren in den Topf zurückgießen.
- Sobald die Masse beginnt leicht einzudicken, diese von der Herdplatte ziehen und auskühlen lassen.

© LAND-LEBEN Nahrungsmittel GmbH