

Frisch gekocht
Donnerstag, 06. April 2017



Rezept von Eveline Wild

Topfenockerl mit Rhabarberkompott

30 Minuten (ohne Stehzeit)/aufwendig



Zutaten für 4 Personen

Für den Topfenteig:

140 g Butter, 30 g Zucker, 140 g Grieß, 140 g griffiges Mehl, 1 Ei, 500 g Topfen (20% F.i.T.), Zitronenschale, Salz.

Für die Brösel:

Butter, Semmelbrösel, Zimt, Zucker.

Für das Rhabarber-Kompott:

200 g Rhabarber (geschält und gleichmäßig geschnitten), 70 g Zucker, 100 ml Wasser, 150 g Erdbeersaft, 1 Stück Vanilleschote, ca. 2-3 EL Stärke (mit Wasser angerührt).

Zum Garnieren: frische Erdbeeren, Melisse (frisch vom Stock).

Zubereitung

Für den Topfenteig die weiche Butter glatt kneten. Ei, Zucker, Salz, Zitronenschale und Grieß dazugeben; zum Schluss das Mehl und den Topfen einarbeiten. Zugedeckt etwa 2 Stunden rasten lassen. Anschließend mit Hilfe eines Löffels Nockerln oder kleine Knödel formen. Entweder einfrieren oder gleich in mit Salz und Zucker aromatisiertem Wasser kochen. Für die Butterbrösel die Butter schmelzen und die Brösel anrösten. In kurzen Abständen umrühren, um ein Anbrennen zu vermeiden. Final mit Zucker nach Belieben süßen und je nach Geschmack mit gemahlenem Zimt abrunden.

Für das Kompott Zucker, Wasser und Erdbeersaft aufkochen. Die Vanilleschote und die Rhabarberstücke zugeben und leicht sieden lassen. Wenn die Stücke weich, aber noch immer bissfest sind, diese mit einem Siebschöpfer herausheben und den Sud mit angerührter Speisestärke binden. Sobald die gewünschte Konsistenz erreicht ist, beiseite stellen und den Rhabarber wieder einlegen.

Die Topfenockerln in den Bröseln wälzen und mit dem Rhabarberkompott, frischen Erdbeeren und Minze servieren.