

Rezept von Andreas Wojta

Topfenockerln mit heißen Himbeeren und Mohnbutter

25 Minuten/ aufwendig

Zutaten für 4 Personen

500 g Topfen (10 % Fett), 125 g glattes Mehl, 1 ganzes Ei, 1 Eidotter, 30 g Butter, 30 g Staubzucker, 1 Prise Salz. Für das Nockerlkochwasser: 3 EL Rum, 3 EL Zucker, Salz.

Für die Mohnbutter: 200 g Butter, 100 g geriebener Mohn, Staubzucker zum Abschmecken.

Für die heißen Himbeeren: 200 g Himbeeren, 1 TL Staubzucker, 1 EL Himbeerschnaps.

Zubereitung

Topfen, Mehl, Ei, Eidotter, Butter, Staubzucker und Salz zu einem Teig verarbeiten. Die Masse kann sofort oder auch gekühlt verwendet werden.

In einem geräumigen Topf Wasser mit Zucker, Rum und einer Prise Salz zum Kochen bringen. Mit zwei Löffeln Nockerl formen, in Wasser legen, aufkochen lassen, dann 10 Minuten ziehen lassen.

Für die Mohnbutter Butter in einer Pfanne aufschäumen lassen, Mohn zufügen, kurz durchschwenken und mit Staubzucker abschmecken.

Topfenockerln aus dem Kochfond heben, abtropfen lassen und mit der Mohnbutter übergießen. Mit heißen Himbeeren servieren. Dafür Himbeeren in ein hitzefestes Geschirr geben, mit Zucker bestreuen, mit Himbeerschnaps parfümieren und flambieren.