

Foto: ORF



Topfennockerl mit Hollerröster

DELINGO - Ingo Staudigl
Nußdorf am Attersee

Zutaten:

Zutaten Topfennockerl

- 250 g Topfen passiert
- 80 g Staubzucker
- 100 ml Naturjoghurt
- 250 ml Schlagobers
- 3 Blatt Gelatine
- Vanillezucker
- Zitronenschale von 1 unbehandelten Zitrone

Zutaten Semmelbrösel

- 3 EL Butter
- 3-4 EL Semmelbrösel
- 1-2 EL Zucker (je nach Geschmack)

Zutaten Hollerröster

- 400 g Hollerbeeren
- 1 Apfel geschält
- 500 ml Rotwein
- 100 g Zucker
- ½ Teelöffel gemahlener Zimt
- etwas Alkohol (80%)

Zubereitung:

Zubereitung Topfennockerl

Topfen mit Staubzucker, Naturjoghurt, Vanillezucker und Zitronenabrieb glattrühren. Gelatineblätter in kaltes Wasser einlegen.

Rezept aus der ORF-Sendung „Guten Morgen Österreich“

Schlagobers schlagen.

Gelantine in etwas Schlagobers auflösen (kleiner Topf niedrige Hitze)

Zum Schlagobers hinzufügen und unter die Topfenmasse heben.

2-3 Stunden kühl stellen und mit Röster und Semmelbrösel servieren.

Zubereitung Semmelbrösel

Die Butter in einer Pfanne schmelzen. Die Semmelbrösel und den Zucker hinzufügen und unter ständigem Rühren bei mittlerer Hitze goldbraun anrösten.

Zubereitung Hollerröster mit Zwetschken und Äpfeln

Alle Zutaten (außer Alkohol 80%) miteinander vermischen und in einem hohen Topf bei mittlerer Hitze etwa 1½ Stunden köcheln lassen, bis der Röster eine dickliche Konsistenz erreicht hat.

Den fertig gekochten Hollerröster mit einigen Tropfen Alkohol (80%) verfeinern und kurz flambieren. Die Flamme erlischt, der Röster darf anschließend leicht abkühlen und wird lauwarm serviert.

Tipp: Um die Kochzeit zu verkürzen, kann der Röster auch mit einer Mischung aus etwas Rotwein und 1 EL Maisstärke gebunden werden.

Wichtig: Holunderbeeren keinesfalls roh genießen. Sie können in rohem Zustand Magenschmerzen oder Übelkeit hervorrufen.