

„Silvia kocht“ - wochentags um 14.00 Uhr in ORF 2



Fotocredit: Simeon Baker

Topfennockerl mit Zwetschenröster und Butterbrösel

Zutaten

(4 Personen)

Für die Topfennockerl

- 250 g Topfen mit 20% Fett passiert
- 2 ganze Eier
- 125 g Butter flüssig
- 50 g Weizengrieß
- 1 Prise Salz
- Geröstete Butterbrösel zum Wenden
- Staubzucker zum Bestäuben

Für den Zwetschenröster

- 1/4 l Rotwein
- 20 g Kristallzucker (oder 1–2 EL Honig)
- 1 Vanilleschote
- 1 Schuss Rum (oder Zwetschenbrand)
- 1 EL Vanillepuddingpulver
(mit etwas kaltem Wasser glatt gerührt) zum Binden
- 500 g Zwetschken (halbiert und entkernt)

Quelle: ORF extra

Zubereitung

Topfennockerl:

Die Zutaten zusammen glatt rühren, mindestens 1 Stunde im Kühlschrank ziehen lassen, formen und in leicht kochendes Wasser einkochen bis sie an der Oberfläche aufschwimmen.

In gerösteten Butterbrösel wenden und mit Zwetschgenröster und Staubzucker servieren.

Zwetschkenröster:

Für den Röster in einem Topf Rotwein mit Zucker, Vanilleschote und Rum einkochen, anschließend mit Puddingpulver binden und die Zwetschkenhälften darin zugedeckt gar ziehen lassen.