

## Rezept aus „Silvia entdeckt“

Foto: ORF/ Silvia Schneider GmbH



## Topfenockerl in Vanille-Butter-Bröseln auf Erdbeerragout

**Köchin: Gerlinde Tappler**

### Zutaten

(für 4 Personen)

Für die Topfenockerl

- 30 g Butter
- 1 Ei
- 250 g Topfen fein (20% Fett)
- 5 EL Maisgrieß
- 1 EL Maisstärke
- Salz

Für die Butterbrösel

- 80 g Butter
- 80 g Kristallzucker
- 300 g Semmelbrösel
- 1 Pkg. Vanillezucker

Für das Erdbeerragout

- 500 g Erdbeeren
- 50 g Kristallzucker
- 3 EL Zitronensaft

Für die Garnitur

- frische Minze
- Staubzucker

### Zubereitung

1. Für die Topfenockerl die Butter, das Ei und eine Prise Salz in einer Schüssel verrühren und danach den Topfen, den Maisgrieß und die Maisstärke dazugeben und alles mit einem Handrührgerät mixen. Anschließend in einem großen Topf leicht gesalzenes Wasser zum Kochen bringen. Mit einem Esslöffel Nockerl aus dem Teig stechen und diese im Wasser garen, bis sie an der Oberfläche schwimmen.

2. Für die Brösel die Butter in der Pfanne schmelzen lassen, die Semmelbrösel dazugeben und leicht anrösten. Dann den Kristallzucker und den Vanillezucker untermischen, kurz mitrösten lassen und die Pfanne vom Herd nehmen. Die fertigen Topfenockerl aus dem Kochwasser heben und direkt in den Bröseln wälzen.

3. Für das Erdbeerragout die Hälfte der Erdbeeren vierteln und die andere Hälfte mit dem Kristallzucker und dem Zitronensaft in ein hohes Gefäß geben und mit einem Stabmixer pürieren. Dann die vorher geschnittenen Erdbeerstücke untermengen.

4. Zum Schluss etwas Erdbeerragout auf einen flachen Teller geben und je drei bis vier Topfenockerl daraufsetzen. Je nach Belieben noch ein paar Vanille-Butterbrösel darüberstreuen und das Dessert mit Staubzucker und frischer Minze garnieren.