



Topfenpolster in Nussbröseln gewälzt, mit Zwetschkenröster

Gast: Jennifer / Jenny Gruber

Zutaten:

Zutaten für den Topfenteig

- 250 g Topfen (20 %)
- 200 g Weizenmehl (griffig)
- 1 Ei
- 70 g Butter (weich)
- 1 Prise Salz

Zusätzlich für Garnitur & Beilage

- 80 g Butter (für die Brösel)
- ca. 100 g Semmelbrösel
- ca. 80 g Nüsse (Haselnüsse, Walnüsse, gerieben)
- 1–2 EL Zucker, 1 Prise Zimt
- 1 Packung Vanillezucker
- Zwetschkenröster
- Staubzucker zum Bestreuen

Fruchtiger Zwetschkenröster Zutaten

- 1 kg Zwetschken (entsteint und halbiert)
- 70 g Zucker
- 1 Bio-Orange (Saft und feiner Schalenabrieb)
- 1 Zimtstange
- 2 EL milder, süßlicher Essig (z. B. feiner Apfelessig oder milder Balsamico bianco)

Zubereitung:

1. **Teig zubereiten:** Die weiche Butter mit Ei und einer Prise Salz verrühren. Den Topfen unterrühren und das griffige Mehl rasch unterkneten, bis ein geschmeidiger Teig entsteht. Den Teig etwa 20 Minuten im Kühlschrank rasten lassen.

2. **Topfenpolster formen:** Den Teig auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche ca. 1 cm dick ausrollen und in kleine Rechtecke oder Quadrate („Polster“) schneiden. Tipp: Ich verwende dafür den Teigschaber.
3. **Kochen:** In einem großen Topf reichlich Salzwasser zum Kochen bringen. Die Hitze reduzieren, die Topfenpolster einlegen und leicht wallend ca. 8–10 Minuten ziehen lassen; sie steigen dabei an die Oberfläche.
4. **Nussbrösel zubereiten:** Währenddessen die Butter in einer Pfanne schmelzen. Semmelbrösel und geriebene Nüsse dazugeben und bei mittlerer Hitze goldbraun anrösten. Zum Schluss mit Zucker, Vanillezucker und Zimt abschmecken.
5. **Wälzen & servieren:** Die fertigen Topfenpolster mit einem Schaumlöffel aus dem Wasser heben, gut abtropfen lassen und direkt in den warmen Nussbröseln wälzen. Sofort mit reichlich Zwetschkenröster anrichten und nach Wunsch mit Staubzucker bestreuen.

Zwetschkenröster Zubereitung

1. Mischen: Alle Zutaten bis auf den Essig in einer Schüssel vermischen.
2. In eine Auflaufform geben: Die Mischung in eine Auflaufform füllen und im Rohr bei 200 °C etwa 20 Minuten garen.
3. Essig: Sobald die Zwetschken ihren tollen Duft verbreiten, die 2 EL Essig zugeben und einmal umrühren. Meine Oma hat auch Powidl so gemacht – nur mit weniger Temperatur. Wichtig war: möglichst wenig umrühren, denn sonst brennt es an.
4. Fertigstellen: Die Zimtstange entfernen. Achtung: Der Röster ist sehr heiß – unbedingt kurz überkühlen lassen. Den Zwetschkenröster lauwarm oder abgekühlt zu den warmen, in Nussbröseln gewälzten Topfenpolstern servieren.