

## **Zwetschkenröster mit Topfennockerl:**

### **Zwetschkenröster I:**

250g Zwetschken  
30 g Zucker  
1 Gewürznelke  
½ Stange Zimt(zerkleinert)  
Saft der Orange  
1 Orange (Filets)  
Etwas Limettensaft  
Etwas Butter  
(wenn gewünscht 2cl Rum)

### **Zwetschkenröster II: (klassische Variante)**

250g Zwetschken  
30 g Honig  
1 Gewürznelke  
½ Stange Zimt(zerkleinert)  
Etwas Rotwein & Wasser

### **Topfenteig:**

250g Topfen 40% FiT  
1 Ei

120g Mehl  
30g Grieß  
Eine Prise Vanillezucker

### **Butter-Walnuss-Brösel:**

100 g Butter  
100 g Semmelbrösel  
50g Zucker  
50g Walnüsse gehackt

---

### **Zubereitung:**

Die Zutaten des Topfenteigs mischen, Kneten und mindestens 1 Stunde kalt rasten lassen.

Für die Butter-Walnuss-Brösel die Butter in einer Pfanne schmelzen, Brösel und Nüsse dazugeben und goldbraun rösten. Am Schluss etwas Zucker dazugeben.

Für die Zwetschkenröster jeweils 250g Zwetschken waschen, entkernen und schneiden. Zimtrinde zerkleinern und mit Gewürznelke in einen Teebeutel geben.

Für die klassische Variante Wasser, Rotwein und Honig aufkochen lassen. Danach gleich die Zwetschken und das Gewürzsackerl dazu. Leicht köcheln lassen, bis die Zwetschken weich sind, aber noch nicht zerfallen.

Für die Alternative Butter mit Zucker leicht anbräunen und mit Rum ablöschen. Danach ebenfalls gleich die Zwetschken, den Limettensaft und das Gewürzsackerl dazu. Leicht köcheln lassen, bis die Zwetschken weich sind, aber noch nicht zerfallen. Kurz vor dem Servieren die Orangenfilets hinzugeben, servieren.

Für die Topfenockerl den Teig aus dem Kühlschrank und Nockerl, Knödel, o.ä. formen. Diese in Salzwasser leicht köcheln lassen, bis sie an der Oberfläche schwimmen. Danach in den Butter-Walnuss-Brösel wenden. Anrichten.