

Mohn-Topfennockerl

Rezept für ca. 3 Portionen

220 g Topfen (20%Fit)

40 g Staubzucker

40 g Sauerrahm

40 g glattes Mehl

20 g Gries

1 Eidotter

1 Prise Salz

1 Prise Vanillezucker

Für die Mohnbrösel:

100 g gemahlene Mohn mit

100 g Staubzucker und

1 Prise Zimt gut abmischen.



Alle Zutaten zusammen glatt rühren, mindestens 1 Stunde kühl stellen, mit Hilfe zweier Suppenlöffel Nockerl formen und in siedendem, nicht kochendem gesalzene Wasser ziehen lassen bis die Nockerl oben schwimmen, aus dem Wasser nehmen und kurz abtropfen lassen, in Mohnbrösel wälzen und mit Apfelkompott servieren.

Wir wünschen Guten Appetit!