

Dauer: Mittel
Kategorie: Nachspeisen
Saison: Frühling
Für: 8 Stück
Verfasst von: Kartrin Greisberger

Zutaten

Teig

250 G	Topfen
2 EL	Grieß
2 EL	Semmelbrösel
1	Ei
1 PRISE	Salz
1 EL	Zucker
2 EL 1 1 PRISE	Semmelbrösel Ei Salz

Etwas Abrieb einer Zitronenschale

Bröselmischung		
50 G	Semmelbrösel	
40 G	Butter	
Beerensoße		
300 G Beeren (Erdbeeren, Waldbeeren, Himbeeren, Zwetschgenröster)		
20 G	Zucker	

Zubereitung

Teig

- 1. Alle Zutaten zu einem Teig verrühren und danach gut 10 Minuten rasten lassen.
- 2. Mit einem Esslöffel Nockerl herausstechen und direkt ins heiße Salzwasser geben und ca. 15 Minuten leicht köcheln lassen.

Wer einen Dampfgarer hat, nutzt am besten diesen (15 Minuten bei 100 Grad).

3. Die Nockerl anschließend in der Bröselmischung wälzen und gemeinsam mit den heißen Beeren servieren – dann nur mehr genießen!

Bröselmischung

1. In einer Pfanne die Brösel in Butter rösten bis sie eine schöne bräunliche Farbe haben.

Beerensoße

- Die Beeren in einem Topf erhitzen und den Zucker unter ständigem Rühren je nach Geschmack zugeben.
- 2. Die Beeren können entweder püriert werden oder in kleine Würfel geschnitten werden, je nach Belieben.