

© Lungauer Kochwerk

Dauer: Mittel
Kategorie: Nachspeisen Salzburger Gerichte
Saison: Ganzjährig
Für:
Verfasst von: Lungauer Kochwerk

Zutaten

500 G	Topfen
3	Eier
190 G	glattes Mehl
2 EL	Butterschmalz

Zubereitung

- 1. Topfen mit den Eiern und dem Mehl gut verrühren, dass ein kompakter (eher weicher) Teig entsteht.
- 2. 2 EL Butterschmalz in eine Pfanne geben und erhitzen.

- 3. Mit Hilfe eines Esslöffels kleine Häufchen in die Pfanne geben.
- 4. Nudala auf beiden Seiten goldbraun backen.

Falls die ersten Topfennudala an der Pfanne leicht ankleben, kann beim Teig noch etwas Mehl dazugegeben werden.

- 5. Die fertigen Nudala auf Küchenpapier abtropfen lassen.
- **6.** Auf Tellern anrichten, mit Staubzucker bestreuen und mit Grantn (Preiselbeeren), Zwetschkenröster, Kompott oder Apfelmus servieren und genießen!