

Topfennockerl

vegetarisch

Zutaten für 2 Portionen:

1 /4 kg Topfen (nicht zu grob), 2 ganze Eier, 3 EL Milch, etwas Salz, je 2 gehäufte EL Brösel, glattes Mehl (oder Dinkelmehl, ev. auch gemischt), Zucker

Zubereitung:

Teig vermischen und ca. 1 Stunde im Kühlschrank rasten lassen. Mit einem Esslöffel Nockerl entnehmen und in kochendes Wasser einlegen, ca. 7 Min. kochen lassen (bis sie oben schwimmen).

In Butterbröseln schwenken, nach Belieben garnieren und mit Fruchtsoßen oder Kompott servieren.

