



## **Topfnockerl (4 – 6 Personen)**

### **ZUTATEN:** Topfnockerl

250 g Topfen (Quark) mager u.  
trocken  
1 Ei mittelgroß  
1 EL Butter  
2 EL gehäufte Hartweizen-Gries  
100g geriebene Nüsse  
2 EL gehäuftes Dunstmehl  
Prise Salz  
Saft einer ½ Orange  
1 Spritzer Zitrone

### **ZUTATEN:** Butter-Nuss-Brösel

150 g Butter  
1 EL Puderzucker  
100 g feine Semmelbrösel  
100 g geriebene Nüsse

### **KOCHGESCHIRR:**

Kuhn Rikon Durotherm 4,5l Gourmettopf  
Mixpress 3500 plus

### **ZUBEREITUNG:**

1. Topfen, Ei, Butter, Mehl, Grieß und Salz in der Mixpress zu einem geschmeidigen Teig mit Impuls kurz verarbeiten (Doppelschlagmesser, Stutzen offen – nicht zu lange rühren, sonst wird die Masse suppig)
2. Die Masse in eine Schüssel geben und 60 Minuten in den Kühlschrank zum Ruhen stellen.
3. Aus dem Teig mit einem Löffel (vorher in heißes Wasser tauchen) Nockerl abstechen und diese in schwach siedendem Salzwasser (4,5l Gourmettopf) mit dem Saft der Orange und Zitrone ca. 10 Minuten kochen lassen (später können sie auch wieder im heißen Wasser erwärmt werden)
4. Inzwischen Butter in einer Pfanne schmelzen, die Brösel, geriebenen Nüsse und den Zucker beigeben und alles leicht rösten
5. Nockerl mit dem Schaumlöffel aus dem Wasser heben, wenn sie oben schwimmen und in den Butter-Nuss-Bröseln wälzen

### **ANRICHTEN:**

Die geschwenkten Nockerl auf einen Teller setzen und mit Staubzucker bestreuen

**RUHEZEIT:** 1 Stunde