

116 Topfennockerl auf Fruchtmus

Eine gesunde Eiweißquelle, die mit einer Fruchtsoße zu einer Speise der Saison werden kann!

ZUTATEN

(für 4 Portionen)

200 g Topfen

(20 % Fett)

4 El. Rohrzucker

4 El. Sauerrahm

1 Kl. Vanillezucker

Fruchtsoße

200 g Beeren

2 El. Honig

ev. Minzeblätter und
ganze Beeren zum
Garnieren

ZUBEREITUNG

- Topfen, Rahm, Rohrzucker und Vanillezucker verrühren.
- 10 Min. zugedeckt kalt stellen.
- Die Beeren in eine Schüssel geben und pürieren, mit Honig abschmecken.
- 2 El. Fruchtsoße in die Cremeschalen geben.
- Aus der Topfenmassen mit zwei Löffeln Nocken formen und auf die Fruchtsoße legen. Dazwischen die Löffel immer wieder in heißes Wasser tauchen, damit sich die Masse besser löst.
- Mit Minzeblättern und ganzen Beeren garnieren.

ARBEITSGERÄTE

- 2 Auswiegетeller
- 1 Schneebeesen
- 2 Rührschüsseln
- 2 Kaffeelöffel zum Formen der Nockerl
- 1 Topf für heißes Wasser
- 1 Pürierstab
- 4 Cremeschalen oder Dessertteller
- 1 Esslöffel

Zubereitungszeit: 25 Minuten



Gabriela Swoboda-Asmera