



SÜSSSPEISEN

Topfenockerln mit winterlichem Apfelkompott

👤 Von Lena Dünser 📅 23. Jänner 2021



Zutaten für 2 Personen

Für den Teig

- 1 Dotter
- 1 EL Zucker
- 1 EL Vanillezucker
- 250 g Topfen
- 30 g Dinkelgrieß
- 30 g Dinkelmehl
- 1 Eiweiß
- 1 Prise Salz

Für das Kompott

- 2 Äpfel
- Zimt, Nelken, etwas Zucker

Für die Brösel

- ca. 100 g Dinkelsemmelbrösel
- 30 g Zucker
- 20 g gemahlene Mandeln oder Haselnüsse
- etwas Butter

Zubereitung

1. Dotter mit Zucker und Vanillezucker hell-schaumig aufschlagen. Den Topfen, Grieß und Mehl hinzufügen. Eiweiß und Salz steif schlagen und langsam unter die Masse heben.
2. Den Teig im Kühlschrank rasten lassen (mind. für 1/2 Stunde).
3. In der Zwischenzeit die Äpfel schälen und in Spalten schneiden. In einen Topf geben und so viel Wasser dazugeben, bis die Äpfel bedeckt sind. (Ich gebe meistens mehr Wasser dazu, um noch mehr Flüssigkeit zu haben.) Etwas Zimt und Nelken hinzufügen und köcheln lassen, bis die Äpfel weich sind.
4. Einen Topf mit Salzwasser zum Kochen bringen und dann auf mittlere Stufe zurückschalten.
5. Mit zwei Löffeln etwa 10 Nockerln formen und ins Wasser geben. Im Wasser ziehen lassen, bis alle an der Oberfläche schwimmen. (Achtung, das Wasser sollte nicht kochen)
6. Die Zutaten für die Brösel in einer Pfanne mit etwas Butter goldbraun anrösten.
7. Die Nockerln aus dem Wasser geben, abtropfen lassen und in der Brösel-Mischung wälzen. Die Topfenockerln mit dem Apfelkompott anrichten und genießen.

Viel Spaß beim Nachkochen und Genießen!

www.lena-kocht.at/topfenockerln-mit-winterlichem-afelkompott