

Topfen-Nockerln

Zutaten:

- 500 g mageren Schichtkäse (max. 20 %)
- 4 Eier
- 8 gestrichene Esslöffel Mehl
- 1 Prise Salz
- 25 g Butter
- Zimt
- Zucker
- Preiselbeeren

Zubereitung:

Den Schichtkäse je nach Feuchtigkeitsgehalt gut ausdrücken, (z.B. in einem sauberen Küchentuch). Den ausgedrückten Schichtkäse sowie eine Prise Salz hinzugeben und alles gut miteinander vermengen. Den Teig kurz ruhen lassen. Leicht gesalzenes Wasser in einem großen Topf zum Kochen bringen und mit einem Esslöffel den Nockerln -Teig löffelweise in das kochende Salzwasser geben. Dabei den Löffel in dem heißen Kochwasser immer etwas anfeuchten, damit der Teig nicht am Löffel haften bleibt. Deckel auflegen und die Nockerln so lange köcheln lassen, bis sie im Topf nach oben steigen. Nun die Hitze reduzieren und die Nockerln so lange ziehen lassen, bis sie ihre Größe ungefähr verdoppelt haben. Nockerln vorsichtig abgießen. In einer gusseisernen Pfanne die Butter aufschäumen, Nockerln in die zerlassene Butter geben und mit reichlich Zucker und Zimt bestreuen. Die Topfen-Nockerln auf Tellern anrichten und mit Preiselbeeren servieren. Dazu passt auch Zwetschgen- oder Birnenkompott.