



Flaumige Topfnockerl mit Zimtnussbrösel und Zwetschkenröster

Zubereitung

Topfen mit Bona Öl, Eiern, Gries und Salz zu einem glatten geschmeidigen Teig verrühren und mindestens 1 Stunde rasten lassen. Ich mach den Teig immer am Vortag. Einen großen Topf mit viel Wasser füllen, Wasser erhitzen bis es leicht wallt, mit einem Esslöffel Nockerl aus dem Teig stechen und in das wallende Wasser legen – Vorsicht das Wasser soll nicht kochen! Wenn die Nockerl an der Wasseroberfläche schwimmen sind diese durch (nach ca. 8 Minuten).

Bona Pflanzenöl in einer Pfanne erhitzen Brösel und Nüsse darin kurz anrösten mit Zimt würzen.

Nockerl vorsichtig mit einem Lochschöpfer aus dem Wasser nehmen und auf dem Teller anrichten – reichlich mit Nussbrösel bestreuen und mit Staubzucker überzuckern. Dazu passt jede Art von Kompott – wir essen dazu Zwetschkenröster!

Das Rezept (mit Foto) stammt von BONAfamilie-Fan Monika Jell.

Zutaten

2 Becher Magertopfen

4 EL BONA Pflanzenöl

2 Eier

4 EL Vollkorngrieß

Salz

15 dag Semmelbrösel

10 dag geröstete Haselnüsse

5 dag BONA Pflanzenöl

1 TL Zimt Staubzucker