

Topfen-Nockerl mit Zwetschken-Kompott

Für zwei Personen

500 g Zwetschgen	500 g Quark, 20%	8 EL glattes Mehl
4 Eier	250 ml Pflaumenwein	Gewürnelkenpulver
Zucker, Zimt, Salz		

Den Quark mit dem Mehl, den Eiern und Salz vermengen. Reichlich Salzwasser erhitzen und den Teig in Nocken darin garen. Die Zwetschgen halbieren, entkernen und klein schneiden. Zucker karamellisieren und die Zwetschgen hineingeben. Die Zwetschgen mit dem Pflaumenwein und etwas Wasser ablöschen und einkochen lassen. Etwas Zimt und etwas Gewürnelkenpulver dazugeben und einkochen. Die Topfennockerl auf einem Teller anrichten und das Zwetschkenkompott dazugeben und servieren.

Jürgen Liechtenecker am 11. Oktober 2012