

Topfen-Nockerl in Butter-Brösel mit Zwetschgen-Röster

Für zwei Personen

Für die Topfenockerl:

30 g Butter	30 g Puderzucker	1 Vanilleschote
500 g Quark	120 g Mehl	2 Eier
1 Prise Salz		

Für die Butterbrösel:

250 g Butter	500 g Semmelbrösel	150 g Kristallzucker
--------------	--------------------	----------------------

Für den Zwetschgenröster:

1 kg Zwetschgen	250 g Puderzucker	1 Zimtstange
1 Msp. gem. Muskatblüte	$\frac{1}{2}$ Zitrone (Schale)	$\frac{1}{2}$ Orange (Schale)

Für die Garnitur:

1 EL Puderzucker	6 Minzblätter
------------------	---------------

Für die Topfenockerl:

Die weiche Butter mit dem Zucker schaumig rühren. Ein Ei trennen und das Eigelb und ein ganzes Ei dazugeben und weiter schaumig rühren.

Vanilleschote aufschneiden, Mark auskratzen und dazugeben. Quark darunterheben. Mit dem Mehl und einer Prise Salz den Nockerlteig rühren. Mit zwei Esslöffeln Nockerl ausstechen und in leicht gesalzenem Wasser für ca. 10 Minuten ziehen lassen.

Für die Butterbrösel:

Butter vorsichtig in einer Pfanne zergehen lassen und die Brösel dazugeben. Durchrösten und nach und nach den Zucker daruntermischen.

Für den Zwetschgenröster:

Zwetschgen waschen, trockentupfen, halbieren und entsteinen. Mit dem Zucker, der Muskatblüte und der Zimtstange und etwas Wasser köcheln lassen. Zitrone und Orange waschen und trockentupfen. Schale der Zitrone und Orange abreiben. Nach ca. 20 Minuten die abgeriebenen Schalen dazugeben und weiter köcheln lassen.

Für die Garnitur:

Nockerl mit Puderzucker bestreuen und die Minzblätter entsprechend drapieren. Nockerl in den Butterbrösel wälzen. Brösel auf den Teller geben und die Nockerl daraufsetzen. Den Zwetschgenröster entsprechend entlang der Nockerl dazugeben. Puderzucker drüber streuen und mit Minzblättern garnieren.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Mike Weber am 31. Januar 2019