



Topfennockerl

Zutaten Topfennockerl:

- 500 g Ländle Topfen
- 2 Eier
- ½ TL Salz
- 6 EL Mehl
- 6 EL Grieß

Zutaten Brösel:

- 50 g Ländle Butter
- 6 EL Brösel
- 2 EL Zucker

Zubereitung:

In einer Schüssel Ländle Topfen, Eier, Mehl, Grieß und Salz zu einem Teig verarbeiten und für ca. 15 Minuten ruhen lassen.

In einem großen Topf gesalzenes Wasser zum Kochen bringen.

Aus dem Teig Nockerl formen, ins kochende Wasser geben und für ca. 7 Minuten köcheln lassen.

Währenddessen in einer Pfanne den Ländle Butter schmelzen und die Brösel mit dem Zucker goldbraun anrösten. Nun können die Nockerl aus dem Wasser nehmen und in den Bröseln wälzen.