

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 31. Januar 2019** ▪  
**Hauptgang & Dessert mit Nelson Müller**



**Mike Weber**

**Topfennockerl in Butterbrösel mit Zwetschgenröster**

**Zutaten für zwei Personen**

**Für die Topfennockerl:** 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 Nockerl Teig rühren. Mit zwei Esslöffeln Nockerl ausstechen und in leicht gesalzenem Wasser für ca. 10 Minuten ziehen lassen.

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

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

250 g Butter  
 500 g Semmelbrösel  
 150 g Kristallzucker

**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.

1 kg Zwetschgen  
 250 g Puderzucker  
 1 Zimtstange  
 1 Msp. gemahlene Muskatblüte  
 ½ Zitrone (Schale)  
 ½ Orange (Schale)

**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.

1 EL Puderzucker  
 6 Minzblätter

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.