



## **Topfennockerl mit Brombeerkompott**

Ein Rezept von Mario Kotaska

### **Zutaten (für vier Personen):**

#### **Topfennockerl**

500 g Topfen (alternativ Magerquark)  
50 g Butter (weich)  
60 g Zucker  
1 Vanilleschote (alternativ 20 g Vanillezucker)  
Abrieb einer unbehandelten Bio-Zitrone  
40 g Weichweizengrieß  
40 g Mehl  
2 Eier (getrennt)  
1 Wiener Boden (Biskuitboden)  
1 EL Butter  
1 TL Zimt  
Salz

#### **Brombeerkompott**

400 g frische Brombeeren  
80 g Zucker  
1 unbehandelte Bio-Orange (Abrieb und Saft)  
1 TL geriebenen Ingwer  
1 TL Speisestärke  
2 EL kaltes Wasser

#### **Sowie**

Puderzucker (zum Bestäuben)  
4 Minzblätter (zum Garnieren)

### **Zubereitung (45 bis 50 Minuten plus Abtropf-Zeit Quark):**

Für die Nockerl den Topfen (alternativ: Quark) in ein sauberes Küchentuch legen und in einem Sieb über einer Schüssel für etwa vier Stunden abtropfen lassen. Kurz vor Gebrauch den Topfen noch einmal kräftig ausdrücken, damit er auch die letzte Flüssigkeit verliert.

Den Topfen dann in einer weiteren Schüssel mit Butter, Zucker, dem Vanillemark (oder Vanillezucker), Zitronenabrieb, einer Prise Salz, Weichweizengrieß, Mehl und zwei Eigelb zu einem cremigen Teig verrühren. Die ausgekratzte Vanilleschote fürs Kompott aufbewahren. Die beiden Eiklar mit einer weiteren Prise Salz steif schlagen und unter die Topfenmasse heben. Zehn Minuten kaltstellen.



Für das Brombeerkompott den Zucker in einer Pfanne zum Schmelzen bringen. Orangenabrieb, Orangensaft, geriebenen Ingwer, die ausgekrazte Vanilleschote, sowie Brombeeren hinzufügen und auf kleiner Stufe etwa acht bis zehn Minuten köcheln lassen, bis das Ganze eine marmeladenähnliche Konsistenz hat. Dann die Speisestärke mit kaltem Wasser anrühren, unterziehen und kurz aufkochen lassen. Das Kompott vom Herd nehmen. Es kann lauwarm oder kalt serviert werden.

Den Biskuitboden in einem Mixer zu Bröseln verarbeiten und in einer Pfanne mit Butter und Zimt anrösten.

Aus der gekühlten Topfenmasse mit zwei Esslöffeln Nockerln abstechen und diese in siedendem, leicht gesalzenem Wasser etwa sechs Minuten gar ziehen lassen. Anschließend mit einem Schaumlöffel aus dem Wasser nehmen und in den Biskuitbröseln wälzen.

Die fertigen Topfenockerln auf vorgewärmte Teller setzen, das Brombeerkompott daneben oder darüber anrichten und mit Puderzucker bestäuben. Zum Schluss mit Minzblättern garnieren.

#### **Nährwerte pro Portion:**

750 kcal – 21 g Fett – 31 g Eiweiß – 107 g Kohlenhydrate