Topfennockerl auf karamellisierter Birnensauce

Kategorien: Desserts, Obstküche, Süße Hauptgerichte, Vegetarisch
Land / Stil: k.A. / k.A.
Bewertung: (noch nicht bewertet)



Zutaten

500 g Topfen, 20%
2 Eier
50 g Mehl
60 g Hartweizengrieß
1 Vanilleschote
1 Zitrone (von der unbehandelten Schale)
1 Orange (von der unbehandelten Schale) plus Saft
4 Birnen (süß, geschält und geviertelt)
3 Nelken
3 Messerspitzen Kardamompulver
100 g Semmelbrösel
1 Päckchen Vanillezucker
Butter
Honig
Zucker
Salz

Zubereitung

Vanilleschote der Länge nach aufschneiden und das Mark mit einem Löffel auskratzen.
Topfen, Eier, Mehl, Vanillemark und Grieß vermischen.
Mit der Zitronenschale, 2 EL Zucker und einer Prise Salz abschmecken und eine halbe Stunde rasten lassen.
Bei den Birnen das Kerngehäuseentfernen und die Frucht in dünne Scheiben schneiden.
In einer Pfanne etwas Butter mit zucker leicht aufkochen, bis die Masse eine goldbraune Fare annimmt. (karamellisieren).
Birnen, Nelken und Kardamompulver dazugeben und alles 10 Minuten dünsten.
Zum Schluss Honig, geriebene Orangenschale samt Saft beigeben.

Wasser aufkochen, dann die Temperatur zurückdrehen.
Aus der Topfenmasse mit zwei feuchten Esslöffeln Nockerl ausstechen.
Diese in das siedende Wasser geben und mit Deckel etwa 15 Minuten köcheln lassen.
Sobald die die Nocken an die Wasseroberfläche steigen, sie noch weitere 5 Minuten im Wasser ziehen lassen.
Semmelbrösel in einer Pfanne mit 60 g Butter, 1 EL Zucker und Vanillezucker anrösten.
Die fertigen Nockerln darin wenden, mit Staubzucker bestäuben und auf der warmen irnensauce anrichten.