

# 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 Kerngehäuse entfernen und die Frucht in dünne Scheiben schneiden.

In einer Pfanne etwas Butter mit Zucker leicht aufkochen, bis die Masse eine goldbraune Farbe 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 Topfmasse mit zwei feuchten Esslöffeln Nockerl ausschneiden.

Diese in das siedende Wasser geben und mit Deckel etwa 15 Minuten köcheln lassen.

Sobald 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 Irmensauce anrichten.