

Hammerwirt's Topfennockerl

200 g	Butter
800 g	Quark (Magerstufe)
3 g	Salz
3 St.	Eier
375 g	Mehl
250 g	Butterschmalz
350 g	Semmelbrösel
60 g	Puderzucker



Butter schaumig rühren. Eier einzeln unterrühren. Quark unterrühren. Mehl darüber sieben und kurz unterarbeiten. Masse im Kühlschrank fest werden lassen. Knödel oder Nockerl formen.

Ergibt 24 Stück

(Die Knödel lassen sich auch gut einfrieren.)

Butterschmalz in Pfanne zerlassen. Brösel mit Puderzucker im Butterschmalz goldgelb rösten und in einem anderen Behältnis auskühlen lassen.

Knödel in siedendem Wasser (mit 2-3 EL Zucker, etwas Salz und Zitronenspalte) garziehen lassen.

Knödel aus Kühlschrank in etwa 10-15 min, tiefgekühlte Knödel etwa 18-25 min ziehen lassen.

2 Knödel pro Portion in süßen Bröseln wälzen. Mit frischen Früchten der Saison oder selbstgemachtem Kompott servieren. Guten Appetit.