

Kochdauer:

Mittel (30 bis 60 Minuten)

Schwierigkeit:

einfach

Zutaten für 4 Portionen:

- 8 dag Suppennudeln
- 25 dag Bröseltopfen
- 3 EL Sauerrahm
- 5 dag Butter
- 3 Stk. Eidotter
- 5 EL Honig
- Zitronenschalen, unbehandelt
- 3 EL Rosinen
- 3 Stk. Eiklar

Mein persönlicher Tipp

Mit Fruchtsauce (Pfirsich, Erdbeeren, Himbeeren, etc...) der Saison servieren!



Barbara Resch

Seminarbäuerin im Bezirk Tulln

Süßer Topfen-Nudeltraum

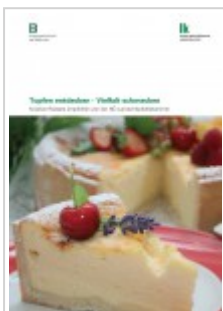


Foto: Bernhard Michal - Nicht zur freien Verwendung

Zubereitung

- Suppennudeln in Salzwasser kochen, abgießen und kalt abschwemmen.
- Topfen, Sauerrahm, Butter, Dotter, Honig, Zitronensaft und Zitronenschale schaumig rühren. Rosinen und Nudeln untermischen.
- Zum Schluss den steif geschlagenen Schnee unterheben.
- In eine befettete, feuerfeste Form füllen und im Rohr bei 180 °C ca. 45 Minuten backen.

Quellen:



Landwirtschaftskammer
Niederösterreich: *Topfen entdecken – Vielfalt schmecken*

