

REZEPTE

Teddys herbstliche Bärennockerl

Rezept für 35 bis 40 Kugeln

ZUTATEN APFELMUS

- 2 Stk. Äpfel
- 5-7 EL Wasser
- 1 Msp. Zimt

ZUTATEN TOPFEN NOCKERLN

- 250 g Topfen
- 2 Eier
- 4 EL Mehl
- Wasser

ZUTATEN BRÖSEL

- 1 EL Butter
- 4 EL Brösel
- etwas Puderzucker



Dies Topfennockerln sind innen schön locker und nicht zu süß. Bild: Richtig essen von Anfang an!

Zubereitung

1. Für das Apfelmus: Äpfel schälen, Kerngehäuse entfernen und klein schneiden. Die Apfelstücke in einem Topf mit sehr wenig Wasser und Zimt 10 bis 15 Minuten dünsten.
2. Für die Nockerln: Topfen, Ei und Mehl in einer Schüssel vermengen. Topf mit Wasser zum Kochen bringen. Nun mit zwei Löffeln aus dem Teig Nockerln formen und im

kochenden Wasser etwa 10 Minuten ziehen lassen.

3. Für die Brösel: Butter in einer Pfanne schmelzen und Brösel hinzugeben und ein paar Minuten anrösten.
4. Nockerln abseihen, in den Brösel wälzen, auf einem Teller mit dem Apfelmus servieren und etwas mit Puderzucker anzuckern.

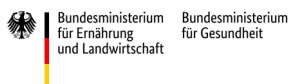
Tipp

Rezept **downloaden** (pdf, 365 kb, barrierefrei).

Ausmalbild **downloaden** (jpg. Datei, 588 kb)

QUELLE

Richtig essen von Anfang an!



Link zur Webseite:

<https://www.in-form.de/rezepte/hauptspeise/teddys-herbstliche-baerennockerl/>