

TOPFENGNOCCHI MIT GEBRANNTEN FRÜCHTEN



BIERTIPP:

Rieder Bayrisch Märzen



ZUTATEN

Für die Gnocchi:

500 g Magertopfen (Magerquark)
8 Scheiben Toastbrot
Mark von 1 Vanilleschote (oder 1 EL Vanillezucker)
50 g Butter, zimmerwarm
20 g Zucker
Abrieb von $\frac{1}{2}$ Zitrone
1 Prise Salz
2 Eigelbe
optional etwas Mehl, falls der Teig zu weich ist

Für die Butterbrösel:

250 g Butter
150 g Semmelbrösel

ZUBEREITUNG

Gnocchi zubereiten:

Den Topfen über einem Sieb einige Minuten abtropfen lassen. Das Toastbrot mit dem Stabmixer zerkleinern. Alle Zutaten zu einem glatten Teig verkneten und mindestens 1 Stunde ruhen lassen. In der Zwischenzeit die gebrannten Früchte zubereiten. Den Teig zu länglichen Rollen mit ca. 1,5 cm Durchmesser formen. Mit einer Teigkarte kleine Stücke abstechen und diese zu Gnocchi formen.

Butterbrösel zubereiten:

Butter in einer Pfanne zerlassen, bis sie braun wird. Semmelbrösel dazugeben und goldbraun rösten. Die Gnocchi in kochendes, leicht gesalzenes Wasser geben und so lange sieden lassen, bis sie an die Oberfläche steigen. Abseihen und in den Butterbröseln wälzen.

MAHLZEIT UND GUTES GELINGEN!

OÖ KOCHT MIT SILVIA SCHNEIDER | JEDEN SA AB 18 UHR | EXKLUSIV AUF LT1!



TOPFENGNOCCHI MIT GEBRANNTEN FRÜCHTEN



ZUTATEN

Für die gebrannten Früchte:

- 3 Marillen (Aprikosen)
- 10 Himbeeren
- 10 Weintrauben
- 20 g Butter
- 2 EL Staubzucker (Puderzucker)
- 5 cl Grand Marnier

ZUBEREITUNG

Für die gebrannten Früchte:

Die Marillen entsteinen und achteln. Mit den weiteren Früchten in einer Pfanne mit Butter anbraten. Mit Staubzucker bestreuen und leicht karamellisieren lassen. Mit Grand Marnier ablöschen und nochmals kurz durchschwenken.

Die gebrannten Früchte über den Topfengnocchi verteilen und genießen.

Tipp:

Wenn du Brösel selbst herstellen willst, nimm Toastbrotscheiben, entkruste sie und lasse sie im Ofen bei 85 °C (Umluft) ca. 1 Stunde trocknen. Anschließend zu Bröseln mahlen.

MAHLZEIT UND GUTES GELINGEN!

OÖ KOCHT MIT SILVIA SCHNEIDER | JEDEN SA AB 18 UHR | EXKLUSIV AUF LT1!

