

# 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 ½ 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



## BIERTIPP:

Name des Bieres



## 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 Toastbrotsscheiben, 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!

