

Topfennockerl mit Himbeersauce

Rezept für 4 Portionen

Dauer: ca. 15 Minuten

Zutaten:

Zutat	Menge
Staubzucker / Puderzucker	80 g
Vanillezucker / Vanillinzucker	1 Pkg.
Himbeeren	500 g
Magertopfen / Magerquark	250 g
Zitronen	1 Stk.
QimiQ	250 g

Zubereitung:

QimiQ mit dem Schneebesen in einer Schüssel glatt rühren. Den Topfen in eine andere Schüssel geben und mit dem Mixer etwas durchrühren. Anschließend den Staubzucker, den Vanillezucker und den Saft einer Zitrone dazugeben. Dann QimiQ untermengen und das geschlagene Obers unterheben.

Die Masse am besten bereits am Vortag machen, damit sie über Nacht im Kühlschrank fest werden kann, dann lassen sich die Nockerl besser formen.

Für die Himbeersauce die gefrorenen Himbeeren auftauen (Himbeeren können aber auch frisch sein), mit dem Mixstab pürieren und einen kleinen Schöpfer auf einen Teller geben.

Mit zwei Eßlöffel Nockerl formen und auf die Himbeersauce setzen. Eventuell noch mit etwas Staubzucker bestreuen.

Gutes Gelingen!

Gutes Gelingen wünscht



Link zu diesem Rezept: <http://www.koch-idee.at/Rezept-1081-Topfennockerl-mit-Himbeersauce.html>

Mehr leckere Koch-Ideen zum Nachkochen gibts auf www.koch-idee.at