

Zutaten für 4 Portionen:

250 g Topfen/Quark mit 20% Fett
2 Eier Gr. M
40 g Puderzucker
Prise Salz
1 EL Sonnenblumenöl
50 g Semmelbrösel
50 g Mehl

Butterbrösel:

70 g Butter
200 g Semmelbrösel
optional: 40 g gemahlene Nüsse
(Haselnüsse oder Walnüsse)

Zum Bestreuen und Servieren:

Zwetschgenröster
Apfelmus
Puderzucker



Zubereitung:

- 1) Bereitet zunächst die Brösel zu. In einer großen Pfanne schmelzt ihr die **Butter** bei mittlerer Hitze. Fügt die **Brösel** hinzu und wendet sie auf Stufe 4-5 von 9 immer wieder, bis sie eine goldgelbe Farbe angenommen haben. Das dauert ca. 10-15 min. Behaltet sie stets im Auge, da sie leicht anbrennen. Kurz vor Schluss rührt ihr die **Nüsse** ein.
- 2) Nockerl: gebt alle Zutaten (**Topfen/Quark, Eier, Puderzucker, Prise Salz, Sonnenblumenöl, Semmelbrösel und Mehl**) in eine Schüssel und mixt sie mit dem Handrührgerät cremig. Lasst die Masse ca. 15 Minuten gut abgedeckt stehen, da sie noch zu weich zum Formen der Nockerl ist. Durch die Semmelbrösel quillt sie aber auf und wird fest genug.
- 3) Kocht in einem Topf genügend Wasser auf, und zwar so, dass die Nockerl Platz haben und fügt auch 2-3 TL Salz hinzu. Reduziert die Hitze auf Stufe 6 von 9, bis das Wasser nur leicht köchelt.
- 4) Schnappt euch 2 Esslöffel und formt damit, wie im Video gezeigt, schöne Nockerl. Lasst diese ins Wasser gleiten. Kocht sie ca. 5-8 min lang. Nehmt sie nicht heraus, sobald sie an der Oberfläche schwimmen. Sie brauchen, wenn sie an der Oberfläche sind, noch ca. 2-3 Minuten, bis sie innen ganz durch sind.
- 5) Nehmt sie heraus, lasst sie gut abtropfen und wendet sie in den vorbereiteten Bröseln. Richtet sie zusammen mit **Apfelmus** oder **Zwetschgenröster** an und bestreut sie mit **Puderzucker**.

PS: da sie ohnehin mit reichlich Puderzucker bestreut werden, gebe ich keinen zusätzlichen Zucker zu den Bröseln dazu, aber ihr könnt das natürlich machen, wenn euch das lieber ist.

Sastojci za 4 porcije:

250 g posnog sira/kvarka sa 20% masti
2 jaja vel. M
40 g šećera u prahu
prstohvat soli
1 kašika suncokretovog ulja
50 g prezli
50 g brašna

Prezle sa maslacem:

70 g maslaca
200 g prezli
po želji: 40 g mljevenih oraħa ili lješnjaka

Za posipanje i serviranje:

kompot od šljiva
kaša od jabuka
šećer u prahu



Priprema:

1) Prvo pripremite prezle. U većoj tavi otopite **maslac** na srednjoj vatri. Dodajte **prezle** i okrećite ih na 4. ili 5. stepenu od 9 dok ne porumene. To traje oko 10-15 minuta. Uvijek ih imajte na oku jer lako izgore. Pred kraj umiješajte **oraħe**.

2) Noklice: sve sastojke (**posni sir, jaja, šećer u prahu, prstohvat soli, suncokretovo ulje, prezle i brašno**) stavite u jednu posudu i miksajte ručnim mikserom dok ne dobijete kremastu smjesu. Smjesu ostavite poklopljenu oko 15 minuta da odstoji, jer je ovakva premekana za formiranje noklica. Međutim, prezle će pomoći da se smjesa zgusne.

3) U šerpi prokuhajte toliko vode, da noklice imaju dovoljno mjesta da plivaju. Dodajte 2-3 kašičice soli. Smanjite vatru na 6. stepen od 9, tako da samo lagano kuha.

4) Uzmite 2 supene kašike i pomoću njih pravite lijepo noklice, kao prikazano u videu. Oprezno ih spustite u vodu. Kuhajte ih oko 5-8 minuta. **Nemojte ih vaditi** čim isplivaju na površinu. Nakon što se pojave na površini, potrebne su im još 2-3 minute da se potpuno skuħaju.

5) Izvadite ih, dobro ocijedite i ubacite u pripremljene slatke prezle. Poslužite ih sa **kašom od jabuka** ili **kompotom od šljiva** i naravno, pospite **šećerom u prahu**.

PS: pošto se posipaju šećerom u prahu, nemam naviku da šećer stavljam i u prezle, ali vi to naravno možete učiniti ako vam je tako draže.