

Topfennocken mit Zwetschgenröster

Zutaten für 4 Personen:

Für die Topfennocken:

80 g Schönegger Topfen
40 g Schönegger Heumilch Naturjoghurt
40 g Zucker
40 g Heumilch Schmand
1 Päckchen Vanillezucker
1 Schuss Rum
1 TL Orangenabrieb
1 TL Zitronenabrieb
200 ml Heumilch Schlagsahne

Für den Zwetschgenröster:

500 g Zwetschgen
75 g Zucker
1 Zimtstange
3 Stängel Rosmarin
½ Zitrone, Saft und Schale
100 ml Südtiroler St. Magdalener Rotwein
1 TL Speisestärke



Zubereitung

1. Die Sahne steif schlagen.
2. Die restlichen Zutaten für die Topfennocken vermischen und die Schlagsahne unterheben.
3. Anschließend mindestens 4 Stunden kühl stellen.
4. Für den Zwetschgenröster den Ofen auf 200°C Umluft vorheizen.
5. Die Zwetschgen waschen, entsteinen, vierteln und in eine Auflaufform geben.
6. Die Schale der Zitrone abreiben und den Saft auspressen.
7. Alle Zutaten mit in die Auflaufform geben und gründlich umrühren.
8. Den Röster im Ofen für 15 min. schmoren lassen.
9. Die Zwetschgen sollten schön weich und der Sud fein sämig sein.
10. Mit 2 angefeuchteten Löffeln die kalte Topfenmasse zu Nocken formen und auf einem Teller anrichten und zusammen mit den noch lauwarmen Zwetschgenröster servieren.

Viel Spaß beim Nachmachen!

aus Heumilch g.t.S.

