

# Topfennockerl

Dauer: Schnell    Kategorie: Nachspeisen    Saison: Ganzjährig



## Zutaten

250 G	Topfen
1	Ei
2 EL	Staubzucker
1 SCHUSS	Zitronensaft
1 PKG	Vanillezucker
1 PRISE	Salz
1 PKG	Vanillepuddingpulver
1 EL	Mehl

## Zubereitung

1. Alle Zutaten mit dem Schneebesen glatt verrühren, die Masse etwas ziehen lassen.
2. Dann in einer Pfanne Butter erwärmen und mit dem Löffel Nockerl formen und auf beiden Seiten bei geringer Hitze hellbraun anbraten.
3. Deckel draufgeben und fertig durchziehen lassen.
4. Anrichten und mit Staubzucker bestreuen.

Dazu kann man Früchte der Saison oder ein Fruchtmus bzw. Apfelkompott reichen.