

Kalte Topfennockerl mit Kirschkompott

60–75 Min

Zubereitung

1. Im ersten Schritt wird die Gelatine in etwas Wasser eingeweicht. Dann den Schlagobers steif schlagen und anschließend Topfen, Vanillezucker, Sauerrahm und Staubzucker unterrühren.
2. Nun kann die eingeweichte Gelatine ausgedrückt und in einem Topf erwärmt werden. Sobald sie flüssig ist, kann die Gelatine zur restlichen Creme untergerührt werden. Anschließend über Nacht im Kühlschrank fest werden lassen.
3. Für das Kompott die Kirschen vorab gründlich waschen. Dann werden die Kirschen halbiert und entsteint.
4. Wasser und Zucker in einen Topf geben. Kirschen hinzugeben, mit grüner Minze und Thymian verfeinern, einmal aufkochen und bei geringer Hitze für etwa 3 Minuten köcheln lassen.
5. Im nächsten Schritt die Speisestärke mit etwas Wasser anrühren um das Kompott zur gewünschten Konsistenz zu binden. Den Topf vom Herd nehmen und das Kompott abkühlen lassen.
6. Während das Kompott auskühlt, können die Nockerl aus der Masse geformt werden. Das gelingt am besten mit zwei kleinen Löffeln.
7. Die Nockerl direkt anrichten und mit dem Kompott servieren. Mit ein paar frischen Kirschen garnieren.

TIPP: Lauwarme Butterbrösel machen das Nockerlglück perfekt.

Zutaten für 4 Portionen

= Kotányi Produkte

Für die Topfennockerl

250 g	Topfen
80 g	Staubzucker
5 Stk.	Blätter Gelatine
200 g	Sauerrahm
400 g	Schlagobers
1 Pkg	Vanillezucker Bourbon

Für das Kirschkompott

300 g	Kirschen
100 ml	Wasser
2 EL	Zucker
1 EL	Speisestärke
1 TL	Grüne Minze gerebelt
1 TL	Thymian gerebelt