

# TOPFENNOCKERLN AUF MARILLENSPIEGEL

Rezept von [www.daskochbuch.eu](http://www.daskochbuch.eu)



## Zutaten:

### Topfennockerln:

- 250 g Topfen / Quark
- 250 ml Schlagobers / Schlagsahne
- 2-3 EL Staubzucker
- 1 P. Vanillezucker
- etwas Zitronenschale
- 1 P. Instantgelatine

### Marillensauce:

- 250 g Marillen / Aprikosen (mit Kern gewogen)
- 1/8 l Weißwein
- 1 Schuss Cognac
- 1/8 l Wasser
- 100 g Zucker
- gehobelte Mandelblättchen
- Zucker
- Minze

## Zubereitung:

Marillen waschen, entkernen und vierteln - einige schöne Stücke für die Garnitur beiseite legen. In einem Topf Weißwein, Wasser, Cognac und Zucker vermengen. Die Masse aufkochen und die Marillen zufügen. Bei schwacher Hitze köcheln lassen bis die Marillen weich und zerkocht sind. Mit dem Pürierstab oder der Küchenmaschine fein pürieren, danach kalt stellen.

Für die Topfennockerln den Schlagobers steif schlagen, Topfen, Staubzucker, Vanillezucker und Zitronenschale dazugeben und mit dem Handmixer vermischen. Danach Instantgelatinepulver unter die Topfenmasse mixen und 2-3 Stunden kaltstellen.

Die Mandelblättchen mit etwas Zucker mischen und trocken zu goldbrauner Farbe rösten. Aus der abgekühlten Topfenmasse mit 2 Löffeln Nockerln ausstechen und diese auf Tellern anrichten. Kalte Marillensauce zwischen die Topfennockerln geben, mit Mandelblättchen, Marillenstücken und Minze garniert servieren.