



# ErlebnisSennerei

Zillertal



## Topfennockerl auf Früchtespiegel

### Zutaten für 10 Personen:

3 Eidotter, 60g Zucker, 10g Vanillezucker, Zitronenabrieb,  
1 EL Marillenmarmelade, 4 cl Rum, 2 cl Marillenbrand,  
4 Blatt Gelatine, 250g Zillertaler Speisetopfen,  
125 ml Zillertaler Sauerrahm, 2 Eiklar, 50g Zucker für den Eischnee,  
150 ml Zillertaler Schlagobers (geschlagen)

Eidotter mit Zucker, Vanillezucker und Zitronenschale schaumig schlagen. Gelatine in kaltem Wasser einweichen und gut ausdrücken. Rum, Marillenbrand und Marmelade erwärmen und die Gelatine darin auflösen. Eiklar mit Kristallzucker zu Schnee schlagen. Topfen und Sauerrahm glatt rühren. Eidottermasse sowie Marillen-Gelatine-Masse unterrühren und geschlagenes Obers abwechselnd mit dem Eischnee unter die Topfenmasse heben. Mit 2 Esslöffeln kleine Nockerl formen.

### Früchtespiegel:

200g Erdbeeren (oder andere Früchte), 50g Zucker, 2 EL Rum  
Früchte pürieren und mit Zucker und Rum mixen.

Gutes Gelingen & guten Appetit!

... die passenden **LEBENS**mittel bequem bestellen:  
**ONLINESHOP** [www.erlebnissenneri-zillertal.at](http://www.erlebnissenneri-zillertal.at)



ErlebnisSennerei Zillertal · A-6290 Mayrhofen, Hollenzen 116  
TEL + 43 (0) 5285 62713 · [erlebnis@sennerei-zillertal.at](mailto:erlebnis@sennerei-zillertal.at)

