

*Tici Kaspar*

## FLAUMIGE TOPFENNOCKERLN MIT MARILLENRAGOUT

**Für ca.12 Nockerln:**

### **Topfennockerl**

- 250 g Speisetopfen
- 60 g Staubzucker
- 1 Vanilleschote, ausgekratzt
- Spritzer Zitronensaft
- 1 -2 Blätter Gelatine
- Schuss Rum
- 250 g Schlagobers

### **Marillenragout**

- 6 Marillen, reife
- 1 - 2 EL Zucker
- Schuss Rum
- 300 ml Marillensaft
- 1 TL Maizena
- Schuss Zitronensaft

### **Optional:**

- 1 Handvoll Haferflocken-Kekse

### **Zubereitung:**

- Topfen mit Staubzucker, Vanille und einen Spritzer Zitronensaft verrühren.
- Gelatine in kaltem Wasser einweichen, gut ausdrücken und in einem kleinen Topf mit einem Schuss Rum auf kleiner Flamme auflösen. Schlagobers steif schlagen.
- Einen Teil von der Topfenmasse in die aufgelöste Gelatine geben, verrühren und dann die Gelatinemasse zur restlichen Topfenmasse unterrühren-dieser Vorgang reduziert die Gefahr von Gelatine Klumpen!
- 1/3 Schlagobers vorsichtig mit einer Gummispachtel unterheben, dann das restliche zügig untermengen. In eine Schüssel füllen und für 1 - 2 Stunden kühl stellen.
- Für das Ragout die Marillen halbieren, entkernen und in Stücke schneiden. Zucker karamellisieren, mit Rum ablöschen und mit Marillensaft aufgießen.
- Aufkochen lassen, einen Schuss Zitronensaft mit Maisstärke verrühren und unterrühren.
- Einige Minuten köcheln lassen, die gewürfelten Marillen beimengen, einmal aufkochen lassen und beiseitestellen.
- Einen Löffel in heißes Wasser tauchen und damit Nockerln aus der Topfenmasse formen.
- Mit Marillenragout und nach Geschmack mit zerbröselten Keksen genießen.

**Schwierigkeitsgrad:** leicht

**Dauer:** ca. 30 Minuten plus 1-2 Stunden Kühlschrank