

## Topfennockerl auf Schwarzbeersauce

### Zutaten:

250g Topfen (Quark)  
100 g Puderzucker  
2 Blatt Gelatine  
250 ml Obers (Schlagsahne)  
1 Zitrone, abgeriebene Schale u. Saft  
1 Eigelb  
400g Heidelbeeren  
60g Zucker  
150 ml Johannisbeersaft  
1 Stange Zimt  
1 Prise Piment  
Speisestärke

### Zubereitung:

Topfen mit abgeriebener Zitronenschale einer halben Zitrone, Eigelb und Puderzucker cremig rühren. Gelatine in kaltem Wasser einweichen, ausdrücken, in etwas Zitronensaft erwärmen. Topfenmasse nach und nach zur Gelatine geben. Obers steif schlagen, unterheben. Kalt stellen.

Zucker in einer Pfanne karamellisieren, mit Johannisbeersaft ablöschen. Zimtstange, Piment, Zitronensaft einer halben Zitrone und 1 TL Zitronenschale zufügen, 5 Minuten leicht köcheln lassen. Zimtstange herausnehmen. Falls Flüssigkeit zu dünn ist, mit etwas angerührter Speisestärke binden. Heidelbeeren waschen, trockentupfen, unter die Sauce rühren. Topf vom Herd nehmen, noch ziehen lassen.

Aus der Topfenmasse Nockerl ausstechen, auf der kalten oder lauwarmen Sauce anrichten.