

BIO ORANGE

Servus, ich bin die Bio Orange!
Ich liebe Topfennockent
und Melange.





Orangen-Vollkorn-Topfennockerl

Alle Zutaten in der Küchenmaschine für mehrere Minuten zu einem glatten Teig verkneten. STAUD'S Bio Orange in den Teig einarbeiten und für eine Stunde rasten lassen. Einen großen Topf Wasser zum Sieden bringen. Die Topfennockerl darin für rund zehn Minuten ziehen lassen. Alternativ auch möglich: die Nockerln im Dampfgarer für 20 Minuten dämpfen. Zum Schluss die geriebenen Nüsse kurz in einer Pfanne ohne Fett anrösten, die Nockerln darin wenden, noch warm und mit Staubzucker bestreut anrichten. Mit Zimtstangen dekorieren und STAUD'S Bio Orange zum Dippen servieren.

STAUD'S Genuss-Tipp: Probieren Sie unsere Bio Orange auch als Begleiter zum Käse.

🍴 14 Nockerl

🕒 25 Min.

Zutaten:

2 Eier
250 g Topfen
75 g Mehl
5 EL Walnüsse
(gerieben & geröstet)
2 EL brauner Zucker
40 g Vollkornbrösel
Mark einer
Vanilleschote
2 TL STAUD'S
Bio Orange

Zum Servieren:

200 g Nüsse
(gerieben)
1 EL brauner Zucker
etwas STAUD'S Bio
Orange
etwas Staubzucker