

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