

# Lungauer Topfennudala

Dauer: Mittel    Kategorie: Nachspeisen Salzburger Gerichte    Saison: Ganzjährig    Für:



## Zutaten

500 G	Topfen
3	Eier
190 G	glattes Mehl
2 EL	Butterschmalz

**Verfasst von:** Lungauer Kochwerk

## Zubereitung

1. Topfen mit den Eiern und dem Mehl gut verrühren, dass ein kompakter (eher weicher) Teig entsteht.
2. 2 EL Butterschmalz in eine Pfanne geben und erhitzen.
3. Mit Hilfe eines Esslöffels kleine Häufchen in die Pfanne geben.
4. Nudala auf beiden Seiten goldbraun backen.

Falls die ersten Topfennudala an der Pfanne leicht ankleben, kann beim Teig noch etwas Mehl dazugegeben werden.

5. Die fertigen Nudala auf Küchenpapier abtropfen lassen.
6. Auf Tellern anrichten, mit Staubzucker bestreuen und mit Grantn (Preiselbeeren), Zwetschkenröster, Kompott oder Apfelmus servieren und genießen!