Topfenkrapfen zum ausbacken

125ml Milch

aufkochen

60g Butter

Salz

100g Mehl

Mehl dazu und abbrennen wie beim Brandteig, kurz überkühlen lassen und Eier nach und nach einarbeiten

Zum Schluss Topfen unterheben

2 Stk. Eier

[](http://www.google.at/url?sa=i&rct=j&q=gebackene+topfennockerl&source=images&cd=&cad=rja&docid=PBLr-heoCYDIwM&tbnid=ArnmU3eh4jBweM:&ved=0CAUQjRw&url=http://www.rezeptwelt.at/rezepte/nektarinenkompott-1966/&ei=JA7QUZX7JcHdtAbWnoDQCA&bvm=bv.48572450,d.bGE&psig=AFQjCNFi5v5VOozls6_At37Ao6Hl_LUooA&ust=1372675998107936)100g Topfen