

Gerührte Topfennudel

Moderne Interpretation

Zutaten:

- 25 dag Topfen
- 20 dag Weizenmehl glatt Type 700
- 12,5 dag Butter (statt Schmalz)
- 125 ml Obers (oder weniger)
- 3 Eier
- 1 Prise Salz
- 2 EL Butterschmalz zum Ausfetten der Form (Rein)

Die zimmerwarme Butter rühren, mit dem Obers, dem Topfen und den Eiern vermengen, dann das Mehl vorsichtig dazugeben. Butterschmalz in der Form zergehen lassen, aus der Masse Nockerl formen und in die Rein legen. Nach Belieben die Nockerl mit Butterschmalz beträufeln und bei 180 Grad auf mittlerer Schiene backen, bis sie oben braun werden.

Moderne Interpretation von Magdalena Bogenhuber

Transkription

Abgeriehrte dopfen mudl.

Ein schmalz woll abgeriehrte sies obers / drunder vnder den dopfen 2 oder 3 air alles / woll abgeriehrte sahe mell drein machs nit / Zu föst. machs langlet aus thue in / ein weidte Rein butter leg die nudl // drein gieb vnder vnd yber sich glut / bachs aus so sei sie Recht /

Barbara Morino (Transkription): "Abgeriehrte dopfen mudl", in: Das Kochbuch der Ursulinen (1716), Torten Nr. 57, online unter: http://gastrosophie.sbg.ac.at/kbforschung/r-datenbank/?rdb_rezpte=abgeriehrte-dopfen-mudl (04.06.2020).

Informationen zur Quelle

Das *Kochbuch der Ursulinen* aus dem Jahr 1716 beinhaltet rund 560 Rezepte, angefangen von Fleisch- und Fischgerichten bis hin zu üppigen Mehlspeisen. Die Gerichte lassen sich eher einer gehobenen Küche zuordnen, da sie den hauptsächlich adeligen Klosterfrauen des Salzburger Ursulinenklosters serviert wurden.

Kommentar/Tipp

Die gerührten Topfennudeln sind ein sehr üppiges und kalorienreiches Gericht. Es würde sich daher empfehlen, das Obers zu reduzieren oder ganz wegzulassen. Vom Geschmack her sind sie eher neutral gehalten. Als süße Variante des Rezepts kann man zum Beispiel Zitronenschale oder Vanillezucker hinzuzugeben und sie oben mit Zucker bestreuen. Man kann die Topfennudel auch mit einem Kompott servieren. Dazu eignet sich besonders gut das *Erdbeer Muß* aus dem *Neuen Salzburgischen Kochbuch*.

Über Gastrosophie

Die Gastrosophie wurde im September 2008 an der Paris-Lodron-Universität Salzburg von Lothar Kolmer gegründet. Seit 2014 hat die Leitung Gerhard Ammerer inne. Sie ist Teil des Fachbereichs Geschichte.

Der wissenschaftliche Zweck besteht in der interdisziplinären (Grundlagen-)Forschung und Lehre zu Themen der Ernährung, Kultur und Gesellschaft. Die Gastrosophie sieht es als Aufgabe an, Forschung zu gastrosophischen Fragestellungen zu motivieren und zu unterstützen. Ein frei zugängliches Online-Tool dazu ist die [historische Rezeptdatenbank](#) mit mittlerweile über 9 000 Einträgen.

Sie interessieren sich für die Küchentraditionen vergangener Zeiten? Die Rezeptdatenbank kann frei genutzt werden und wir freuen uns auch von Ihrer Verwendung der Quellen zu hören.