

Topfendalken

Rezept für 6 Portionen
Dauer: ca. 30 Minuten

Zutaten:

Zutat	Menge
Sauerrahm / saure Sahne	2 Esslöffel
Feinkristallzucker	10 Dekagramm
Vanillezucker / Vanillinzucker	1 Pkg.
Staubzucker / Puderzucker	1 Esslöffel
Pflaumenmus / Powidl/marmelade	10 Dekagramm
Topfen / Quark	20 Dekagramm
Rohe Hühnereier - mittel	6 Stk.
Weizenmehl (glatt)	12 Dekagramm
Gold Rum	2 dl
Salz	1 Prise(n)
Butter	3 Esslöffel
Zimtpulver	1 Teelöffel

Zubereitung:

Topfen durch ein Sieb in eine Schüssel streichen. Dotter, Sauerrahm, Rum und je eine Prise Salz und Vanillezucker zum Topfen geben und gut vermischen.

Eiklar mit Zucker zu festen Schnee schlagen. Mehl in die Topfenmasse rühren und Schnee behutsam unterheben. Butter bis zum Aufschäumen erhitzen. Dalkenteig mit einem Löffel häufchenweise in die Pfanne setzen. Dalken beidseitig goldgelb backen.

Dalken im Rohr bei ca. 100 Grad warm halten.

Für die Fülle Powidl mit Rum und Zimt verrühren. Jeweils zwei Dalken mit Fülle zusammensetzen und mit Staubzucker bestreut servieren.

Gutes Gelingen wünscht



Link zu diesem Rezept: <http://www.koch-idee.at/Rezept-1239-Topfendalken.html>
Mehr leckere Koch-Ideen zum Nachkochen gibts auf www.koch-idee.at