

Nuss-Topfen-Schmarren



Rezept für 5 Portionen
Dauer: ca. 40 Minuten

Zutaten:

Zutat	Menge
Geriebene Walnüsse	150 g
Topfen / Quark	250 g
Weizenmehl (glatt)	50 g
Geriebene Zitronenschalen	1 Teelöffel
Feinkristallzucker	50 g
Salz	1 Prise(n)
Rohe Hühnereier - mittel	4 Stk.
Staubzucker / Puderzucker	2 Esslöffel
Maisstärke / Speisestärke / Stärkemehl / Maizena	30 g
Backpulver	1 Teelöffel
Vanillezucker / Vanillinzucker	1 Pkg.
Grieß	4 Esslöffel
Gold Rum	2 Esslöffel
Butter	2 Esslöffel

Zubereitung:

Die Eier trenne, die Dotter mit dem Vanillezucker, 2 EL heißem Wasser und einem EL Kristallzucker schaumig rühren, die Eiklar mit Salz zu steifem Schnee schlagen, den restlichen Kristallzucker beifügen und steif schlagen, den passierten Topfen und den Rum zur Dottermasse geben, nochmals schaumig rühren und den Schnee unterheben, zuletzt das mit Backpulver und Speisestärke versiebte Mehl und die Nüsse, sowie den Grieß und die Zitronenschale vorsichtig unterheben.

Das Backrohr auf 180 ° vorheizen, die Butter in einer geeigneten Auflaufform erhitzen, die Hälfte des Teiges einfüllen, bei mittlerer Hitze anbacken, wenden, und auf der anderen Seite auch goldbraun backen, den Schmarren mit zwei Gabeln in Stücke reißen und vor dem Servieren mit Staubzucker bestreuen!

Gutes Gelingen wünscht



Link zu diesem Rezept: <http://www.koch-idee.at/Rezept-1250-Nuss-Topfen-Schmarren.html>
Mehr leckere Koch-Ideen zum Nachkochen gibts auf www.koch-idee.at