

Topfenschmarren



Rezept für 4 Portionen
Dauer: ca. 40 Minuten

Zutaten:

Zutat	Menge
Rosinen / Sultaninen	2 Esslöffel
Topfen / Quark	250 g
Vollmilch	250 ml
Grieß	250 g
Rohe Hühnereier - mittel	2 Stk.
Feinkristallzucker	2 Esslöffel
Vanillezucker / Vanillinzucker	1 Pkg.

Zubereitung:

Den Topfen mit Milch, Grieß, Dotter, Zucker und Vanillezucker gut vermischen.
Zum Schluss den steif geschlagenen Schnee (Eiweiß) und die Rosinen unterziehen.
Diese Masse in eine eingefettete Auflaufform geben und bei 180°C goldbraun backen.
Den Schmarren in Stücke reißen und noch warm servieren.

Quelle: "Südtiroler Bäuerinnen decken den Weihnachtstisch" - 2008 - loewenzahn-Verlag

Gutes Gelingen wünscht



Link zu diesem Rezept: <http://www.koch-idee.at/Rezept-1297-Topfenschmarren.html>

Mehr leckere Koch-Ideen zum Nachkochen gibts auf www.koch-idee.at