

Topfenschmarrn



Rezept für 4 Portionen
Dauer: ca. 30 Minuten

Zutaten:

Zutat	Menge
Weizenmehl (glatt)	100 g
Zimtpulver	1 Prise(n)
Staubzucker / Puderzucker	Etwas / nach Bedarf
Vanillezucker / Vanillinzucker	1 Pkg.
Rosinen / Sultaninen	150 g
Sauerrahm / saure Sahne	3 EL (Esslöffel)
Eiweiß / Eiklar	4 Stk.
Eigelb / Eidotter	4 Stk.
Topfen / Quark	500 g
Feinkristallzucker	Etwas / nach Bedarf
Salz	1 Prise(n)
Geriebene Zitronenschalen	1 Stk.

Zubereitung:

Topfen, Dotter und Sauerrahm gut abrühren,
Gewürze und Rosinen untermischen,
Mehl einrühren,
zuletzt den aus den 4 Eiweiß geschlagenen Schnee unterheben.

In der Pfanne etwas Butterschmalz erhitzen,
Topfenmasse ca. 1 cm hoch eingießen,
beidseitig bräunen und anschließend mit 2 Gabeln in kleine Stücke teilen.

FERTIG!

Tipp: Besonders gut schmecken frisches Kompott oder Mus als Beilage.

Gutes Gelingen wünscht



Link zu diesem Rezept: <http://www.koch-idee.at/Rezept-560-Topfenschmarrn.html>
Mehr leckere Koch-Ideen zum Nachkochen gibts auf www.koch-idee.at