

Topfenküchlein

Rezept für 10 Portionen
Dauer: ca. 60 Minuten

Zutaten:

Zutat	Menge
Eigelb / Eidotter	3 Stk.
Eiweiß / Eiklar	3 Stk.
Haferflocken	20 Dekagramm
Margarine / Thea	Etwas / nach Bedarf
Topfen / Quark	50 Dekagramm
Geriebene Zitronenschalen	Etwas / nach Bedarf
Vollmeersalz	Etwas / nach Bedarf
Feinkristallzucker	15 Dekagramm
Beeren (tiefgekühlt) / Beerenmix	40 Dekagramm

Zubereitung:

Topfen mit Dottern, Zitronenschale und Salz gut verrühren. Eiklar mit Zucker zu steifem Schnee schalgen und abwechselnd mit den Haferflocken unter die Topfenmasse heben. Wenig Margarine in einer Pfanne erhitzen, mit einem Löffle kleine, flache Küchlein in die Pfanne geben und langsam auf beiden Seiten goldgelb backen. Mit Beeren garnieren.

Gutes Gelingen wünscht



Link zu diesem Rezept: <http://www.koch-idee.at/Rezept-928-Topfenkuechlein.html>
Mehr leckere Koch-Ideen zum Nachkochen gibts auf www.koch-idee.at