



Topfenschmarrn mit Rhabarberkompott

nach Art der Tennengauer

Anleitung

Zubereitung Schmarrn

Topfen, Salz, Zucker, Rahm und Dotter gut vermischen. Maizena und Mehl abwechseln mit dem steifgeschlagenen Schnee untermischen. butter in der Pfanne erhitzen, Topfenmasse fingerdick einfüllen und auf beiden Seiten goldgelb backen. Mit zwei Gabeln zerkleinern, mit Zucker bestreut servieren.

Zubereitung Rhabarber-Kompott:

Rhabarber (nur bei Bedarf schälen) in kleine Stücke schneiden und in einen Topf geben. Den Zucker hinzufügen und kräftig vermengen. Ungefähr 30 Minuten bei schwacher Hitze köcheln lassen. Eventuell mit frischen Kräutern (Minze, Melisse) abschmecken.

Quelle: Salzburger Bäuerinnen kochen/Löwenzahnverlag

Benötigte Zutaten

Schmarrn

500 g	Topfen
3	Eier
1/4 l	Schlagobers
1 EL	Maizena
150 g	Mehl
100 g	Butter
1 Prise	Salz
2 EL	Zucker

Rhabarberkompott

1/2 kg	Rhabarber
100 g	Zucker
1 Pkg.	Vanillezucker
etwas	Zitronensaft



Ein Rezept vom
ORF Fernsegarten