



## Benötigte Zutaten

250 g	Premium Topfen
1	Ei
100 g	Mehl
etwas	Zucker
etwas	Vanillezucker

## Topfendalken mit Marmelade

Eine kleine, leichte Nascherei

### Anleitung

Die Zutaten in eine Schüssel geben und mit einem Kochlöffel zu einem glatten, nicht zu festen Teig verrühren.

Etwas Butterschmalz in einer Pfanne zerlassen. Mit einem Löffel etwas Teig herausnehmen und in die Pfanne setzen. Die Dalken hellgelb backen, die erste Seite mit offenem Deckel, die zweite Seite mit geschlossenem Deckel - denn so gehen die Dalken dann richtig schön auf.

Tipp: Ein Löffel Marmelade passt perfekt dazu, aber auch Kompott schmeckt hervorragend.



Ein Rezept vom  
ORF Fernsehgarten