



Benötigte Zutaten

500 g	Topfen 10%
4	Eigelb
	Schnee von 4 Eiklar
3 EL	Sauerrahm
100 g	Mehl
150 g	Rosinen
etwas	Salz, Zucker und Vanillezucker
	Zitronenschalen gerieben
	Staubzucker und Zimt
	Butterschmalz

Topfenschmarrn mit Zwetschkenröster

Leicht & Schnell

Anleitung

Zubereitung

1. Topfen, Dotter und Sauerrahm gut abrühren.
2. Gewürze und Rosinen untermischen.
3. Mehl einrühren und den Schnee unterheben.
4. In einer Pfanne etwas Butterschmalz erhitzen.
5. Topfenmasse ca. 1 cm hoch eingießen.
6. Beidseitig bräunen und mit 2 Gabeln in kleine Stücke teilen.

Zunächst Topfen, Dotter und Sauerrahm gut abrühren. Dann Gewürze und Rosinen untermischen, Mehl einrühren und den Schnee unterheben. Nun in einer Pfanne etwas Butterschmalz erhitzen, Topfenmasse ca. 1 cm hoch eingießen, beidseitig bräunen und mit 2 Gabeln in kleine Stücke teilen.



Ein Rezept der:
AMA Marketing