Benötigte Zutaten

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

Topfendalken

mit frischen Früchten

Anleitung

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

2. Etwas Butterschmalz in einer Pfanne zerlassen.

3. Dalken darin hellgelb backen, die erste Seite mit offenem Deckel, die zweite Seite mit geschlossenem Deckel herausbacken, dann gehen die Dalken sehr schön auf.

4. Topfendalken leicht bezuckern und mit Hollerkoch oder frischen Früchten anrichten.

Ein Rezept vom
ORF Fernsehgarten