



Dauer: Schnell

.....

Kategorie: Nachspeisen Vegetarisch

.....

Saison: Ganzjährig

.....

Für:

.....

Verfasst von: Josef Steffner

.....

Zutaten

.....

250 G Topfen

.....

40 G Schlagobers

.....

80 G Milch

.....

60 G Zucker

.....

6 Eidotter

.....

geriebene, unbehandelte Orangen und Zitronenschalen

.....

Vanillemark

100 G	glattes Mehl
-------	--------------

20 G	Rosinen
------	---------

6	Eiklar
---	--------

	Salz
--	------

3 EL	Butter
------	--------

	Staubzucker
--	-------------

Zubereitung

1. Topfen, Milch und Rahm glattrühren, Zitronen- und Orangenschale, Vanillemark und Eidotter unterrühren und zum Schluss gesiebtes Mehl und Sultaninen unterheben.
2. Eiweiß mit Salz und einem Teil des Zuckers steif schlagen, restlichen Zucker begeben und steif ausschlagen. Vorsichtig unter die Topfenmasse heben.
3. Butter in einer heißen Pfanne zerlaufen lassen, die Schmarrnmasse eingießen. Bei kleiner Flamme solange auf dem Herd lassen, bis der Boden goldbraun ist. Danach im vorgeheizten Backofen bei 180°C fertig backen.
4. Gebackenen Schmarrn aus dem Ofen nehmen und in Stücke reißen und mit Staubzucker bestäuben und servieren.