Topfenschmarrn

Dauer: Schnell Kategorie: Nachspeisen Vegetarisch Saison: Ganzjährig Für:

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 beigeben 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.