



© Josef Steffner

**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 untermischen 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 eingleßen. 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.