

Topfenschmarrn

Zutaten für 4 Personen

500 g Topfen
250 g Sauerrahm
3 Eier
40 g Maisstärke (oder 1 Packung
Vanillepuddingpulver)
1 Packerl Vanillezucker
80 g Grieß
30 g Mehl
Öl zum Herausbacken

Zubereitung

- Eier trennen und Eiklar zu Schnee schlagen.
- Topfen mit Rahm und Eiern cremig rühren, Maisstärke und Vanillezucker (oder stattdessen kann auch eine Packung Vanillepuddingpulver verwendet werden) mit Mehl und Grieß vermengen und dann in die Topfenmasse einrühren. Eischnee unterheben.
- In einer Pfanne etwas Öl erhitzen und so viel Teig in die Pfanne geben, dass der Boden ca. 1 cm bedeckt ist. Auf der einen Seite goldgelb anbacken, wenden, den Teig mit zwei Essgabeln zerreißen und fertigbacken.

TIPP: Dazu passt sehr gut ein Zwetschken- oder Marillenröster.