



Kochdauer:

Schnell gekocht (bis 30 Minuten)

Schwierigkeit:

einfach

Zutaten für 4 Portionen:

- 240 g Topfen
- 2 Stk. Eier
- 2 EL Staubzucker
- 2 EL Mehl
- Salz
- 2 Pkg. Vanillezucker
- Obst der Saison

Mein persönlicher Tipp

Dieses flotte Dessert kann auch mit Obstmus oder Fruchtspiegel serviert werden.:

Regina Putz

LK Salzburg

Quellen:

- Salzburger Bäuerinnen, Katharina Hutter / Irene Pitter: *Rest(los) genießen*

Flotte Topferl mit Frucht

Zubereitung

- Alle Zutaten verrühren und kurz rasten lassen.
- In einer Pfanne Butter erwärmen, aus der Topfenmasse Laibchen formen und in der Butter backen, sodass sie auf beiden Seiten hellbraun sind, evtl. Deckel darauf.
- Anrichten und mit Staubzucker bestreuen, das Obst dazu reichen.