

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

Flotte Topferl mit Frucht



Foto: Regina Putz - Nicht zur freien Verwendung

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.

Quellen:



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