



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



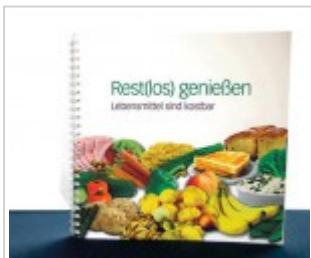
Foto: Regina Putz - Nicht zur freien Verwendung

Zubereitung

- Alle Zutaten verrühren und kurz rasten lassen.
- In einer Pfanne Butter erwärmen, aus der Topfmasse 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*
[Seminarbäuerinnen](#)



Eine Initiative des
AGRAR.PROJEKT.VEREIN

Mit Unterstützung von Bund, Ländern und Europäischer Union

Bundesministerium
Nachhaltigkeit und
Tourismus

LE 14-20
Entwicklung für den ländlichen Raum

Europäischer
Landwirtschafts- und
Ressort für die Entwicklung des
ländlichen Raums:
Hier investiert Europa in
die ländlichen Gebiete

