

**Kochdauer:**

Mittel (30 bis 60 Minuten)

**Schwierigkeit:**

einfach

**Zutaten:**

- 25 dag Topfen  
4 Stk. Eier  
2 dag Maisstärke  
1 Stk. Vanilleschote  
Zitronenschalen  
unbehandelt, abgerieben  
Orangenschale  
2 dag Butter  
10 dag Zucker  
15 dag Beeren  
Vanilleeis  
Minze  
Staubzucker

## Vanille-Topfen-Pfanne mit Beeren und Vanilleeis

**Zubereitung**

- Eiklar und Eigeb trennen. Topfen mit Dotter, der Maisstärke und den Geschmacksträgern verrühren.
- Eiklar mit Zucker zu einem festen Schnee schlagen und unter den Teig heben.
- Eine Pfanne mit Butter ausfetten, mit Zucker bestreuen und die Masse einfüllen, mit den Beeren bestreuen und für 15 bis 20 Minuten bei 170 °C ins Rohr schieben.
- Die Pfanne aus dem Rohr nehmen und auf Tellern anrichten. In die Mitte Vanilleeis setzen, mit Staubzucker bestreuen und mit Minze garnieren.

**Quellen:**

- Landwirtschaftskammer Niederösterreich: *Schnelle Pfannengerichte*

