

#### Kochdauer:

Mittel (30 bis 60 Minuten)

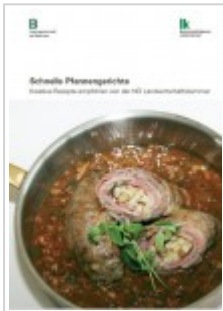
#### Schwierigkeit:

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

#### Quellen:



Landwirtschaftskammer  
Niederösterreich: *Schnelle  
Pfannengerichte*

## Vanille-Topfen-Pfanne mit Beeren und Vanilleeis



Foto: Bernhard Michal - Nicht zur freien Verwendung

#### Zubereitung

- Eiklar und Eigelb 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.