



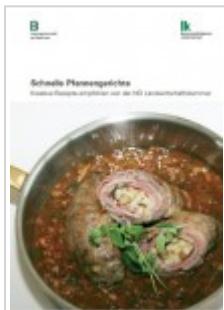
Kochdauer:
Mittel (30 bis 60 Minuten)

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.

