



**Kochdauer:**

Schnell gekocht (bis 30 Minuten)

**Schwierigkeit:**

einfach

**Zutaten für 4 Portionen:**

- 4 Stk. Eier
- 5 EL Weizengrieß
- 1 Stk. Zitrone
- 125 ml Sauerrahm
- 40 g Staubzucker
- 40 g Kristallzucker
- 250 g Magertopfen
- 2 TL Maisstärke
- Vanille
- 1 Stk. Apfel
- Zimt, gemahlen
- 100 g gehackte Walnüsse

**Mein persönlicher Tipp**

Je nach Saison und persönlichem Gusto kann man auch Birnen, Zwetschken, Marillen usw. zu diesem köstlichen Topfenschmarrn geben. Auch ein Hauch Lebkuchengewürz schmeckt fein!

**Bernadette Watzenböck**

Seminarbäuerin im Bezirk Eferding

**Quellen:**

- Mag. Christine Schober, Monika Lindbichler-Sohneg, Ing. Andreas Hager & Romana Schneider:  
*Kursunterlage Wild*

## Topfenschmarrn mit Äpfeln, Nüssen und Zimt

(Topfenschmarren)

**Zubereitung**

- Maizena mit Sauerrahm glatt rühren.
- Dotter mit Zucker schaumig rühren – Grieß, Topfen, Zitrone und Vanille unterheben.
- Maizena-Sauerrahm und die Dottermasse vermengen, den klein geschnittenen Apfel, Nüsse und Zimt unterrühren und einige Minuten kalt stellen.
- Eiklar mit Zucker zu Schnee schlagen und vorsichtig unterheben.
- Für das Ausbacken ein Blech mit Backpapier vorbereiten.
- Die Topfenmasse aufstreichen und ca. 20 Minuten bei 160 °C bis 180 °C backen.