



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:

Topfenschmarrn mit Äpfeln, Nüssen und Zimt

(Topfenschmarren)



Foto: LK OÖ/Evelyn Puchner - Nicht zur freien Verwendung

Zubereitung

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



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

Kursunterlage Wild

