



Mohn-Topfenschmarrn

Zutaten für 4 Personen:

250 g Topfen

4 Eier

1 Prise Salz

75 g Zucker

4 EL Grieß

50 g Butter

30 ml Rum

3 EL Mohn (Grau- oder Blaumohn)

Die Eier werden getrennt und das Eiklar mit einer Prise Salz zu Schnee geschlagen. Den Eischnee zur Seite stellen und den Eidotter gemeinsam mit dem Zucker cremig rühren. Nach und nach den Topfen, den Grieß, Butter und Rum einrühren. Den Abschluss macht der Mohn.

Zuletzt wird der Eischnee mit der Hand untergehoben.

Etwas Butter in einer Pfanne schmelzen und die Masse einfließen lassen. Deckel drauf und bei kleiner Hitze etwa 10-15 Minuten stocken lassen. Sobald dies geschehen ist, wird der Teig mit einer Gabel in Stücke gerissen und von allen Seiten goldbraun angebraten.

Vor dem Servieren mit Staubzucker bestreuen.

TIPP: Dazu passt Kompott.

