

Topfenschmarrn

Zutaten für 4 Personen:

500 g Topfen

5 Eier

110 g Zucker

2 Pkg. Vanillezucker

85 g Butter

5 EL Rum

6 EL Grieß

½ Pkg. Backpulver

Staubzucker



Die Eier werden getrennt und das Eiweiß wird zu Schneegeschlagen. Der Dotter wird mit dem Zucker, Vanillezucker und Butter schaumig gerührt.

Die restlichen Zutaten hinzufügen und zuletzt den Schnee vorsichtig unterheben. Etwas Butter wird in einer backofenfesten Pfanne geschmolzen. Den Teig in die Pfanne gießen und bei kleiner Hitze am Boden anbacken. Danach kommt der Auflauf bei 180°C für etwa 25 Minuten in den Backofen. Er soll hellbraun gefärbt sein.

Mit der Gabel in grobe Stücke reißen, mit Staubzucker bestreuen und mit Kompott servieren.

