



Benötigte Zutaten

Topfenschöberl

2 Eier

50 g Mehl

120 g **Premium Topfen**

1 Msp. Backpulver

Salz

Petersilie

Schinkenschöberl

3 Eier

80 g Schinken

100 g Mehl

Kräuter

Salz

Topfen- und Schinkenschöberl

Eine traditionelle Suppeneinlage

Anleitung

1. Topfenschöberl Für beide Schöberlsorten beginnen Sie mit dem Eiklar und schlagen es zu Schnee.
2. Bei den Topfenschöberln kommt zum Eischnee der Dotter, das Mehl und der Topfen. Das Abschmecken jetzt nicht vergessen.
3. Dann die Masse ungefähr fingerdick auf ein Backblech streichen.
4. Nun kommt die Masse ins Rohr und wird bei 200 Grad gebacken bis sie goldbraun sind.
5. Die Schöberl eignen sich hervorragend zum Einfrieren.
6. Schinkenschöberl Ähnlich schnell sind auch die Schinkenschöberl gemacht.
7. Sie brauchen wieder den Eischnee, dazu kommt jetzt der Dotter und das Mehl.
8. Dann heben Sie noch geschnittenen Schinken und frische Kräuter unter.
9. Die Masse wiederum aufs Backblech streichen und goldbraun backen.

Gutes Gelingen!



Ein Rezept vom
ORF Fernsehgarten