



Benötigte Zutaten

500 g	Premium Topfen
3	Eier
250 ml	Premium Schlagobers
1 EL	Maisstärke
150 g	Mehl (glatt)
100 g	Premium Teebutter
Prise	Salz
2 EL	Zucker

Topfenschmarrn Ruck-Zuck

Anleitung

1. Topfen, Salz, Zucker, Schlagobers und Dotter gut mischen.
2. Maisstärke und Mehl abwechselnd mit dem steif geschlagenen Schnee untermischen.
3. Butter in der Pfanne erhitzen, Topfenmasse fingerdick einfüllen und auf beiden Seiten goldgelb backen.
4. Mit zwei Gabeln zerkleinern, mit Staubzucker bestreut servieren.



Ein Rezept vom
ORF Fernsehgarten