

→ TOPFENSCHMARRN

4Portionen

Zutaten

- 5 Eier
- 5 EL Weizengrieß
- 1/8 l Sauerrahm
- 1/4 kg Topfen
- 80 g Zucker
- 2 TL Maizena
- Vanille, Zitrone

Zubereitung

- Eier trennen, Maizena mit Sauerrahm glatt rühren.
- Dotter mit 40g Zucker schaumig rühren- Grieß, Topfen, Zitrone und Vanille unterheben.
- Maizena-Sauerrahm und die Dottermasse vermengen und ca.15 min. kalt stellen.
- Eiklar mit restlichem Zucker zu Schnee schlagen und vorsichtig unterheben.
- Für das Ausbacken ein Blech mit Backpapier vorbereiten.
- Die Topfenmasse aufstreichen und ca.20 min bei 160 Grad backen.
- Beilage: Apfelmus oder Zwetschkenröster



Guten Appetit

wünscht Ferdinand Forstenpointner, Leiter der FraGastro Maria Schmoln