

# REZEPTTIPP AUS DER REGION

## ZIRBENHÜTTE

### HAUSGEMACHTER TOPFENSCHMARREN

Menge: 2 Personen

Zubereitungszeit: ca. 40 min

#### Zutaten

##### Vorteig

180 ml Milch

160 g Mehl

8 Dotter

4 cl Rum

280 g Topfen

Vanillezucker, Zitrone, Prise Salz

##### Eiweißmasse

8 Eiweiß

80 g Zucker

Rosinen nach Belieben

##### Topfenmasse

380 g Topfen

4 EL Zitronensaft

Preiselbeeren, Zwetschkenröster



#### Zubereitung

- Den Ofen auf 180 °C vorheizen.
- Den Vorteig herstellen und danach die Eiweißmasse unterheben.
- Nun alles in eine vorgeheizte Pfanne geben und Rosinen auf den noch flüssigen Teig streuen. Nachdem er goldbraun ist, wenden und anschließend für ca. 12 min im Ofen fertig garen.
- Herausnehmen und mit der Topfen-Zitronenmasse bestreichen.
- Ein wenig Zucker und Butter karamellisieren und evtl. mit Rum flambieren. Darüber gießen.
- Mit frischen Preiselbeeren und Zwetschkenröster servieren.

**GUTEN APPETIT!**

WE ARE FAMILY.®