Apfelschmarrn mit Topfen

Der Apfelschmarrn mit Topfen ist eine beliebte österreichische Süßspeise. Das Rezept für den süßen Nachtisch gelingt ganz einfach.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 10 min

Koch/Backzeit: 20 min

Ruhezeit: 10 min

Gesamtzeit: 40 min



Zutaten

4 Stk.	Eier
1 Prise	Salz
200 ml	Milch
2 EL	Sauerrahm
1 TL	Zitronenschalen-Abrieb (Bio, Schale unbehandelt)
2 EL	Zucker
1 Packung	Vanillezucker
250 g	Topfen (Quark)
200 g	Mehl
2 Stk.	Äpfel
10 g	Butter (für die Form)

Zubereitung

1. Zuerst für den **Apfelschmarrn mit Topfen** die Eier trennen. Das Eiklar mit Salz steif schlagen. Die Eidotter mit Milch, Sauerrahm, Zucker, Vanillezucker, Zitronenschale,Topfen und Mehl in eine Schüssel geben und gut verrühren. Den Eischnee unterheben.

2. Die Äpfel schälen, grob reiben und unter die Masse heben. Den Teig etwa 10 Minuten ruhen lassen.

3. In der Zwischenzeit den Backofen auf 200 Ober-/Unterhitze vorheizen.

4. Die Butter in einer feuerfesten Pfanne oder Backform zergehen lassen. Den Teig einfließen

lassen und im Backofen zirka 15-20 Minuten goldgelb backen.

5. Jetzt wenden, in Stücke reißen und noch einige Minuten überbacken. Auf Teller anrichten, nach Belieben mit Staubzucker bestäuben und genießen.

Tipp

Den Apfelschmarren mit Topfen kann man noch mit einigen Apfelspalten dekorativ garnieren. Zusätzlich lässt sich der Teig noch mit Rosinen verfeinern.