

# Süße Topfentaler

Die süßen Topfentaler aus der Pfanne, mit Kompott, Apfelmus, Zwetschkenröster oder frischen Beeren serviert, sind eine vorzügliche Nachspeise.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 20 min

**Koch/Backzeit:** 10 min

**Gesamtzeit:** 30 min



## Zutaten

2 Stk.	<a href="#">Eier</a>
30 g	Feinkristallzucker
1 Packung	<a href="#">Vanillezucker</a>
250 g	Speisetopfen (20 % Fett)
175 ml	Vollmilch
50 g	Mehl
50 g	Weizengrieß
1 TL	Backpulver
2 EL	Butterschmalz
Nach Belieben	Staubzucker

## Zubereitung

1. Für die **süßen Topfentaler** die Eier trennen. Das Eiweiß steif schlagen und beiseitestellen. In einer großen Schüssel die Eidotter mit Feinkristallzucker und Vanillezucker cremig verrühren, anschließend den Topfen untermischen, bis eine glatte Masse entsteht. Nun die Vollmilch einrühren und danach den Weizengrieß einarbeiten.
2. Mehl mit Backpulver vermischen und kurz unter den Teig heben, damit die Masse locker bleibt. Zum Schluss den Eischnee vorsichtig unterheben, sodass möglichst viel Luft im Teig bleibt – das macht die Topfentaler besonders fluffig.
3. In einer beschichteten Pfanne Butterschmalz erhitzen. Den Teig esslöffelweise in die Pfanne geben und Taler formen. Die Topfentaler bei mittlerer Hitze 2–3 Minuten backen, bis sich eine goldbraune Kruste bildet. Wenden und auf der zweiten Seite fertig ausbacken. Die süßen

Topfentaler servieren und nach Belieben mit Staubzucker bestäuben.

### Unsere Empfehlung

Bratpfanne 32 cm, mit  
kratzfester Titanium

antihaft-Beschichtung



[hier bestellen](#)



### Tipp

Die süßen Topfentaler schmecken hervorragend mit Apfelmus, Zwetschkenröster oder frischen Beeren