Topfen-Grießschmarren

Der Topfen-Grießschmarren ist eine vorzügliche Süßspeise. Das traditionelle Rezept schmeckt der ganzen Familie.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 15 min

Ruhezeit: 30 min

Gesamtzeit: 60 min

Zutaten

3 Stk.	Eier
2 EL	Zucker
1 Packung	Vanillezucker
250 g	Topfen
125 g	Sauerrahm
1 EL	Speisestärke
1 TL	Zitronenschalen-Abrieb
50 g	Grieß
1 Prise	Salz
2 EL	Butter
Nach Belieben	Staubzucker

Zubereitung

1. Die Eier trennen, Eigelb mit der Hälfte vom Zucker und Vanillezucker cremig rühren. In einer weiteren Schüssel den Topfen, Sauerrahm und Stärke glattrühren. Mit der Dottermasse vermengen, Zitronenschalen Abrieb und Grieß einrühren. Etwa 30 Minuten rasten lassen.

2. Den Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.

3. Eiklar mit restlichen Zucker und Salz zu steifen Schnee schlagen. Behutsam unter die Masse heben.

4. Die Butter in einer beschichteten, hitzebeständigen Pfanne erhitzen. Die Masse in die Pfanne

leeren und kurz anbacken.

5. Jetzt in den vorgeheizten Backofen schieben, zirka 5 Minuten backen. Danach wenden und weitere 5-10 Minuten goldbraun backen.

6. Den **Topfen-Grießschmarren** vom Backrohr nehmen und mit einer Gabel zerpflücken. Anrichten und je nach Belieben mit Staubzucker bestäuben.

Tipp

Zum Topfen-Grießschmarren Kompott, Apfelmus oder Zwetschkenröster reichen.