

# Topfen-Tommerl

In der Steiermark kennt dieses Rezept hier jedes Kind: Topfen-Tommerl schmecken als süße Hauptspeise oder als Dessert wunderbar!

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 15 min

**Koch/Backzeit:** 45 min

**Gesamtzeit:** 60 min



## Zutaten

300 g	Speisetopfen (Quark)
3 Stk.	Eigelb
60 g	<a href="#">Zucker</a>
160 g	Mehl
1 Prise	<a href="#">Salz</a>
0.5 l	Vollmilch
3 Stk.	Eiweiß
1 EL	<a href="#">Butter</a>

## Zubereitung

1. Für Topfen-Tommerl den Backofen auf 180°C vorheizen und eine große Auflaufform oder kleine Backförmchen mit Butter einfetten. Eiweiß steif schlagen. Zucker mit Eigelb schaumig schlagen.

2. Nach und nach Topfen, Milch, Salz und Mehl unterrühren. Zuletzt vorsichtig den Eischnee unterheben. Die Masse in die Auflaufform füllen und im Backofen ca. 45 Minuten backen. Herausnehmen, leicht abkühlen lassen und servieren.

**Unsere Empfehlung**  
ofenfesten Förmchen  
200ml aus Keramik



[hier bestellen](#)



## Tipp

Vor dem Servieren Topfen-Tommerl großzügig mit Staubzucker bestreuen. Dazu schmeckt Kompott jeder Art.