

Topfenschmarren

Bei diesem Rezept kann niemand widerstehen: Nicht ohne Grund gehört Topfenschmarren zu den beliebtesten Süßspeisen.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 10 min

Koch/Backzeit: 15 min

Gesamtzeit: 25 min



Zutaten

2 TL	Backpulver
3 Stk.	Eier
80 g	Mehl
4 EL	Pflanzenöl (zum Ausbacken)
1 Prise	Salz
125 ml	Schlagobers
100 g	Staubzucker (zum Bestreuen)
250 g	Topfen
80 g	Weizengrieß
2 EL	Rosinen

Zubereitung

1. Für den Topfenschmarren das Mehl mit Topfen, Eiern, Schlagobers, Grieß und etwas Salz zu einem dickflüssigen Teig verrühren. Falls nötig, noch etwas Mehl oder Milch unterrühren, um die Konsistenz zu verbessern. Nach Belieben Rosinen untermischen.
2. Öl in einer Pfanne erhitzen und den Teig darin portionsweise von beiden Seiten goldgelb backen. Dabei mit dem Pfannenwender auseinanderzupfen und nochmals kurz ausbacken. Aus der Pfanne nehmen, mit Staubzucker bestreuen und servieren.

Tipp

Den Topfenschmarren zusammen mit Apfelmus, frischem Obst, Fruchtkompott oder Marmelade

servieren.