

# Topfentaler

Die Topfentaler sind vielseitig verwendbar und dieses Rezept sollte man ausprobiert haben.

**Verfasser:** doris

**Arbeitszeit:** 10 min

**Koch/Backzeit:** 10 min

**Ruhezeit:** 5 min

**Gesamtzeit:** 25 min



Foto: doris

## Zutaten

|            |                        |
|------------|------------------------|
| 500 g      | <a href="#">Topfen</a> |
| 2 Stk.     | <a href="#">Eier</a>   |
| 250 ml     | Milch                  |
| 1 Prise    | <a href="#">Salz</a>   |
| 1 Handvoll | Mehl (je nach Bedarf)  |
| 1 EL       | Öl (zum Ausbacken)     |

## Zubereitung

1. Topfen, Eier, Salz und Milch mit einem Kochlöffel gut verrühren. Soviel Mehl unterrühren dass eine kompakte aber nicht zu feste Masse entsteht. Ca. 5 min Minuten rasten lassen.
2. Mit einem Löffel etwas Teig in einer beschichteten Pfanne mit etwas Öl auf beiden Seiten ausbacken.

## Tipp

Dazu frischen Blattsalat. Wenn ich mal mehr mache als wir essen können, friere ich den Rest einfach ein, denn die Topfentaler schmecken auch als Suppeneinlage sehr gut.