

Topfenschmarrn mit Heidelbeeren



www.groebenhof.at

Zutaten für den Schmarrn: (1 Hauptspeisenportion)

- 2 Eier
- 1 Eiweiß
- 60 g Zucker
- 70 g Topfen
- 40 g Mehl
- etwas Vanillezucker
- abgeriebene Zitronen- und Orangenschale
- ein Schuß Rum
- eine Priesse Salz
- Butterschmalz (geklärte Butter)
- frische Heidelbeeren
- Zitronensaft zum marinieren
- Puderzucker

Zubereitung des Topfenschmarrn:

Die zwei Eier mit 40 g Zucker, dem Rum, der Priesse Salz, dem Vanillezucker, der Zitronen und Orangenschale schaumig schlagen. Solange schlagen bis sich der Zucker vollständig aufgelöst hat. Mehl und Topfen zugeben und gut vermischen. Das eine Eiweiß mit 20 g Zucker zu Schnee schlagen und unter die Topfenmasse heben. Eine Pfanne vorheizen etwas Butterschmalz und den Teig hineingeben. Mit Deckel bei schwacher Hitze ca. 3 Minuten backen, umdrehen und von der anderen Seite ca. 3 Minuten backen. Dann mit zwei Paletten zerschneiden, etwas Butterschmalz zugeben, durchschwenken und erneut ca. 3 Minuten aufgehenlassen. Auf einem warmen Teller anrichten. Heidelbeeren mit ein paar Tropfen Zitronensaft und Puderzucker marinieren und über den Schmarrn geben. Anstelle der Heidelbeeren kann man auch sehr gut Erdbeeren, Himbeeren oder andere Früchte verwenden.