

# Topfen-Schmarren

ca. 6 Portionen



gelingt leicht

bis zu 20 Min.



## Zutaten:

### Schmarrenteig:

300 g Speisetopfen (20 %)  
80 g Zucker  
1 EL Speisestärke  
1 EL Grieß  
1 Prise Salz  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin Zucker  
Schale von 1 Zitrone  
4 Dotter (Größe M)  
60 g Sauerrahm  
4 Eiklar (Größe M)  
30 g Zucker

### Zum Backen:

80 g weiche Butter

### Zum Bestreuen:

Staubzucker

## Wie mache ich einen Topfen-Schmarren?:

### 1 Schmarrenteig:

Den Topfen in eine Rührschüssel geben. Zucker mit Stärke, Grieß, Salz, Vanillin Zucker und Zitronenschalen dazugeben und mit dem Schneebesen glatt rühren. Dotter mit Sauerrahm dazugeben und einrühren. Eiklar mit Zucker mit dem Handmixer (Rührstäbe) steif schlagen und mit dem Kochlöffel unterheben.

### 2 Zum Backen:

Die Butter in einer heißen Pfanne mit feuerfestem Griff erhitzen und den Teig in die Pfanne gießen.

Die Pfanne auf dem Rost in die Mitte des vorgeheizten Rohres schieben.

**Ober-/Unterhitze 190 °C**

**Heißluft 170 °C**

**Backzeit: ca. 25 Minuten**



③ Zum Bestreuen:

Nach der Hälfte der Backzeit den Schmarren mit einem befetteten Messer halbieren und mithilfe einer Schmarren-Schaufel wenden. Nach dem Backen den Schmarren mit Gabeln in Stücke reißen und mit Staubzucker bestreut servieren.

Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- Als Beilage passt sehr gut Kompott, Fruchtmus, Zwetschken- oder Marillenröster.

