

Topfenschmarren mit Zwetschkenröster

ca. 6 Portionen



gelingt leicht

bis zu 40 Min.



Zutaten:

Zwetschkenröster:

500 g entsteinte Zwetschken
70 g Zucker (oder 6 ml flüssiger Süßstoff)
1 KL Zimt
1 Messerspitze Gewürznelkenpulver
1/6 l Wasser
1/2 KL Speisestärke
2 EL Rum

Schmarrenteig:

500 g Speisetopfen (10 %)
250 g Sauerrahm
3 Dotter (Größe M)
1 Pck. Dr. Oetker Finesse Geriebene Zitronenschale
70 g Weizengrieß
3 EL griffiges Mehl
3 Eiklar (Größe M)

Zum Ausbacken:

Speiseöl

Zum Bestreuen:

Staubzucker (oder Streusüße)

Wie macht man einen Topfenschmarren?:

1 Zwetschkenröster:

Die Zwetschken mit Zucker, Gewürzen und Wasser unter Rühren zum Kochen bringen und so lange kochen lassen, bis sie leicht zerkochen. Stärke mit Rum verrühren und unter den Röster rühren. Vom Herd nehmen und abkühlen lassen.

2 Schmarrenteig:

Topfen mit Sauerrahm, Dotter und Zitronenschale verrühren. Grieß mit Mehl vermischen, dazugeben und mit dem Handmixer (Rührstäbe) zu einem glatten Teig verrühren. Eiklar steif schlagen und mit dem Kochlöffel unterheben. Die Masse ca. 10 Min. quellen lassen.

3 Zum Ausbacken:

Etwas Öl in eine heiße beschichtete Pfanne geben. 1/4 des Teiges hineingießen und beidseitig ausbacken. **Fetttemperatur: 160 Grad - Backzeit: ca. 5 Min.**

4 Die Omelette mit Hilfe von zwei Gabeln in Stücke teilen, in eine Pfanne geben und warm stellen. Diesen Vorgang noch 3-mal wiederholen.



5 Zum Bestreuen:

Den Topfenschmarren mit Staubzucker bestreuen und mit Zwetschkenröster servieren.

Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- Den Rum im Topfenschmarren für Kinder weglassen.
- Statt Zwetschkenröster passt auch hervorragend Marillenröster oder eine Beerensoße.

