

Topfenschmarrn

Zutaten

Für 6 Personen

200 ml Sauerrahm

200 g Topfen

4 Dotter

50 g Staubzucker (4 EL)

1 Pk. Vanillezucker

1 KL Zitronenschale

Prise Salz

100 g Mehl (9 EL)

6 EL Milch

6 Eiklar

50 g Kristallzucker ausschlagen (6 EL)

40 g Rosinen in Rum eingelegt

3 EL Butterschmalz

4 EL Kristallzucker zum karamellisieren

Staubzucker nach belieben

Zubereitungszeit

30 Minuten

Garzeit

30 Minuten

Schwierigkeitsgrad

einfach

Zubereitung

Sauerrahm, Topfen, Dotter, Staubzucker, Vanillezucker, Zitronenschale und Salz glatt rühren. Mehl und Milch dazu geben. Klar mit Zucker zu festem Schnee ausschlagen, vorsichtig unter die Topfenmasse heben. Abgetropfte Rosinen unter die Masse heben. Im Multibräter, oder einer anderen Auflaufform 3 EL Butterschmalz erhitzen, Masse einfüllen und im Backofen oder Dampfgarer mit Backofen laut Einstellungen backen.

Zum Schluss heraus nehmen, in kleine Stücke reisen mit Staubzucker und Kompott servieren.

Einstellungen

Dampfgarer mit Backofen

Vorheizen mit HeißluftPlus / Temperatur: 210°C / Dauer: ca. 8 Minuten.

Dann umschalten auf Combigaren:

Heißluft Plus / Temperatur: 210°C / Feuchte 90% / Dauer: 12 Minuten

Auflauf grob zerteilen, mit Zucker bestreuen weiter bei

Heißluft Plus / Temperatur: 200°C / Feuchte 20 % / Dauer: 10 Minuten.

Backrohr mit Klimagaren

Klimagaren: Temperatur: 210°C / 2 Dampfstöße / Dauer: 20 Minuten.

Die Dampfstöße sofort nach Erreichen der Temperatur unmittelbar hintereinander setzen.