

## Schmeckt perfekt



Rezept von Milena Broger

### Topfenschmarren mit Heidelbeerkoch und Apfelkompott

**40 Minuten/aufwendig**



---

### Zutaten für 4 Personen

6 Eier, 500 g Topfen, 100 g Sauerrahm, 200 g Kristallzucker, Staubzucker, ca. 150 g Butter, Zimt (gemahlen), 1 Vanilleschote, Zitronenschale einer Bio-Zitrone, 120 g Maisstärkemehl.

Für das Kompott: 700 g Äpfel, Apfelessig, 100 g Zucker, 100 ml Weißwein, etwas Wasser, 5 Gewürznelken.

Für den Heidelbeerkoch: 200 g Heidelbeeren, Saft und Schale von 1 Bio-Orange, 80 g Zucker.

### Zubereitung

Für das Apfelkompott die Äpfel schälen, in kleine Stücke schneiden. Die Schalen und Abschnitte mit Gewürznelken, Zucker, Weißwein, Apfelessig und etwas Wasser so lange köcheln, bis der ganze Geschmack in die Flüssigkeit übergegangen ist. Abseihen und die Apfelstücke darin weichkochen.

Für den Schmarren das Backrohr auf 200 °C Umluft vorheizen. Topfen mit Sauerrahm, Eidotter, Maisstärkemehl, Zitronenschale und Mark der Vanilleschote verrühren. Das Eiweiß mit dem Kristallzucker zu festem Schnee schlagen und unter das Topfengemisch heben. Die Masse in eine heiße Pfanne mit Butter gießen und kurz am Herd braten, danach im vorgeheizten Rohr backen.

Für den Heidelbeerkoch die Heidelbeeren mit Zucker, Orangensaft und etwas geriebener Orangenschale köcheln.

Den gebackenen Schmarren aus dem Rohr nehmen, in grobe Stücke reißen. Vor dem Servieren noch kurz in heißer Butter, Zucker und Zimt karamellisieren.

Mit Staubzucker bestreut mit Apfelkompott und Heidelbeerkoch servieren.