

## Schmeckt perfekt



Rezept von Lisl Wagner-Bacher

### Mohnschmarren mit Zwetschkenröster-Parfait

**40 Minuten (ohne Steh- und Gefrierzeiten)/aufwendig**



---

### Zutaten für 4 Personen

55 g Topfen, 30 g Sauerrahm, 5 g Grieß, Salz, 1 Dotter, 110 g Obers, Schale von 1 Bio-Orange, 20 g Mohn, 3 Eiklar, 30 g Zucker, 10 g Maisstärke, Butter, etwas Kristallzucker, Staubzucker und Mohn zum Bestreuen.

Für das Parfait: 1 Eidotter, 1 Ei, 20 g Kristallzucker, 1 Vanilleschote, Salz, ½ Blatt Gelatine, 200 g Obers, 100 g Zwetschkenröster\* (grob gehackt)

### Zubereitung

Für das Parfait Eidotter und Ei mit dem Kristallzucker, Salz und dem Mark der Vanilleschote über Dampf auf 60 °C aufschlagen. Gelatine in kaltem Wasser einweichen, ausdrücken, dazugeben und in der Masse auflösen. Vom Wasserbad nehmen und die Masse lauwarm schlagen. Das halbgeschlagene Obers unterheben und den Zwetschkenröster einrühren. Die Parfait-Masse in eine Form (oder kleine Silikonformen) füllen und tiefkühlen.

Topfen mit Sauerrahm, Grieß, Dotter, Obers, Mohn, Salz und Orangenschale verrühren und ca. 1 Stunde ziehen lassen. Die Eiklar mit Zucker und Maisstärke cremig aufschlagen und unter die Mohnmasse heben.

Etwas Butter in einer Pfanne erwärmen, die Mohnmasse eingießen und im Rohr bei 170 °C ca. 12 Minuten backen. Mit etwas Kristallzucker bestreuen und noch 4 Minuten weiterbacken. Dann Nocken ausstechen und mit etwas Zwetschkenröster anrichten. Mit Mohn und Staubzucker betreuen und mit dem Parfait servieren.

\*Tipp: Zwetschkenröster kann man auch fertig kaufen. Selbst gemacht schmeckt er natürlich erheblich besser. Die Zutaten dafür: 200 g Zwetschken, 100 g Kristallzucker, 200 g Zwetschkenmark, 1 Zimtstange, Schale von 1 Bio-Zitrone und 1 Bio-Orange.

Die Zwetschken entkernen und in Spalten schneiden. Den Zucker karamellisieren, die Zwetschken dazugeben und mit dem Zwetschkenmark aufgießen. Die Zimtstange sowie die Orangen- und die Zitronenschale einlegen.