

„Silvia kocht“ - wochentags um 14.00 Uhr in ORF 2

Fotocredit: Simeon Baker



Topfenschmarrn mit Apfel-Aroniabeeren-Kompott

Koch: Thomas Huber

Zutaten

(4 Personen)

Für den Topfenschmarrn

- 3 Eier
- 250 g Topfen
- 150 g Sauerrahm
- 80 g Milch
- 2 cl Rum
- 40 g Maisstärke
- 1 Vanilleschote
- 30 g Zucker
- 50 g Aroniabeeren

Für das Kompott

- 30 g Zucker
- 250 g Aroniasaft
- 500 g Apfelsaft
- 2 Nelken
- 1 Zimtstange
- 2 Äpfel
- 1 ausgekratzte Vanilleschote (vom Topfenschmarrn)

Quelle: ORF extra

Für die Garnitur

- Apfelchips
- Rote Rüben Pulver
- Staubzucker zum Bestreuen

Zubereitung

- 1.** Für den Topfenschmarrn zuerst die Eier trennen. Die Eidotter in eine große Schüssel geben und das Eiweiß in eine separate Schüssel geben.
- 2.** Zu den Eidottern nun den Topfen, den Sauerrahm, die Milch, den Rum, die Maisstärke und das ausgekrazte Mark einer Vanilleschote begeben und mit dem Handrührgerät mixen.
- 3.** Anschließend das Eiweiß und den Kristallzucker mit einem Handrührgerät zu einem festen Schnee schlagen.
- 4.** Nun zuerst ein Drittel des Schnees in die Topfenmasse unterheben und dann die gesamte Topfenmasse in den übrigen Schnee unterheben, sodass eine homogene Masse entsteht.
- 5.** Die Hälfte der Aroniabeeren in die Topfenmasse einrühren und anschließend die Masse in eine feuerfeste Form füllen. Zum Schluss die restlichen Aroniabeeren oben auf der Topfenmasse verteilen und den Schmarrn bei 180° C Umluft etwa 20 Minuten im Rohr backen.
- 6.** Für das Kompott die Äpfel schälen, entkernen und in kleine Würfel schneiden. In einem Topf den Zucker karamellisieren lassen und anschließend mit dem Aroniasaft und dem Apfelsaft ablöschen. Die Apfelstücke, die ausgekrazte Vanilleschote (vom Topfenschmarrn), die Nelken und die Zimtstange begeben und alles etwas köcheln lassen.
- 7.** Zum Schluss den Topfenschmarrn aus dem Rohr nehmen und mit Staubzucker bestreuen. Das Apfel-Aronia-Kompott in eine kleine Schüssel geben, ein paar Apfelchips dazulegen, ein wenig Rote Rüben Pulver darüberstreuen und servieren.