

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

Fotocredit: Simeon Baker



Gastköchin: Lisa Wieland

Kärntner „Topfenreinkalan“ mit Apfelmus

Zutaten

(4 Personen)

Für die Topfenreinkalan

- 200 g Bröseltopfen
- 100 g Topfen fein 20%
- 50 g Mehl
- 1 Ei
- etwas Salz
- 50 g Semmelbrösel zum Wälzen
- Butterschmalz zum Backen

Für die Garnitur

- Staubzucker zum Bestreuen
- 200 g Apfelmus

Zubereitung

- 1.** Den Topfen, den Bröseltopfen, das Mehl und das Ei miteinander vermengen und mit einer Prise Salz abschmecken. Anschließend die Topfenmasse etwa 10 Minuten lang im Kühlschrank rasten lassen.
- 2.** Kleine „Reinkalan“ (also Laibchen) formen, in Semmelbrösel wälzen und in einer heißen Pfanne in Butterschmalz knusprig backen.
- 3.** Die „Topfenreinkalan“ mit Staubzucker bestreuen und mit Apfelmus servieren.

Tipp: Für selbstgemachtes Apfelmus die Äpfel schälen, entkernen, mit Nelken und Zucker weichkochen und pürieren.