

Rezept aus „Silvia kocht“

Foto: ORF/ Silvia Schneider GmbH/ Christopher Vogel



Topfenkaiserschmarrn

Koch: Patrick Leitner

Zutaten

(für 4 Personen)

Für den Schmarrn

- 6 Eier
- 250 ml Milch
- 6 EL Mehl (glatt)
- 2 EL Topfen
- 1 Pkg. Vanillezucker
- Salz
- 1 EL Butter zum Ausbacken
- Pflanzenöl zum Ausbacken
- 2 EL Butter zum Karamellisieren
- 2 EL Kristallzucker zum Karamellisieren

Für die Beeren

- 3 EL Kristallzucker
- 4 cl Grand Marnier
- 100 g Heidelbeeren
- 100 g Erdbeeren
- 100 g Himbeeren

Für die Garnitur

- Staubzucker
- frische Minze

Zubereitung

1. Für den Topfenkaiserschmarrn zuerst die Milch, das Mehl, den Topfen, den Vanillezucker und eine Prise Salz in einer Schüssel mit einem Schneebesen verrühren. Dann die Eier nur locker hineinrühren. Nun eine Pfanne erhitzen, etwas Butter und Pflanzenöl hineingeben und den Teig vorsichtig eingießen. Den Teig nun zugedeckt ein paar Minuten in der Pfanne backen und den Teig, sobald er zu stocken beginnt, vorsichtig wenden.
2. Sobald der Teig durchgebacken ist, diesen in kleine Stücke zupfen und in der Pfanne mit der Butter und dem Kristallzucker karamellisieren lassen.
3. Für die Beeren den Kristallzucker in eine Pfanne geben, karamellisieren lassen und das entstandene Karamell mit dem Grand Marnier ablöschen. Anschließend die Heidelbeeren, die Erdbeeren und die Himbeeren begeben und in der Pfanne mitkaramellisieren lassen.
4. Zum Schluss den Topfenkaiserschmarrn auf einem flachen Teller anrichten, die karamellisierten Beeren dazugeben und das Dessert mit Staubzucker und frischer Minze garnieren.