

Rezept aus „Silvia kocht“

Foto: Silvia Schneider GmbH/ Juraj Melicher



Topfenschmarren mit Zwetschgenröster

Koch: Florian Zillner

Zutaten

(für 4 Personen)

Für den Schmarren

- 500 g Topfen
- 80 g Staubzucker
- 1 TL Vanillezucker
- Abrieb einer ½ Bio-Zitrone
- 2 EL Rum
- 40 g Maisstärke
- 5 Eidotter
- 4 Eiklar
- 100 g Feinkristallzucker
- 1 EL Butter für die Pfanne
- 1 EL Feinkristallzucker für die Pfanne

Für den Zwetschgenröster

- 300 g Zwetschgen
- 40 g Kristallzucker
- 20 ml Portwein
- 1 Zimtstange
- 2 Gewürznelken

Für die Garnitur

- Staubzucker

Zubereitung

1. Für den Topfenschmarren den Topfen mit dem Staubzucker, dem Vanillezucker, dem Zitronenabrieb, dem Rum, der Maisstärke und den Eidottern in einer Schüssel in der Küchenmaschine schaumig rühren.

2. In einer weiteren Schüssel das Eiklar mit dem Feinkristallzucker in der Küchenmaschine zu einem kompakten Schnee schlagen und diesen anschließend vorsichtig unter die Topfen-Masse heben.

3. Nun die Butter in einer feuerfesten Pfanne erhitzen und 1 EL Feinkristallzucker darin leicht karamellisieren lassen. Dann die Topfenmasse eingießen und im vorgeheizten Rohr bei 180° C Umluft etwa 15 Minuten backen.

4. In der Zwischenzeit für den Zwetschkenröster die Zwetschgen halbieren und die Kerne entfernen. Dann den Kristallzucker in einer Pfanne karamellisieren lassen und mit dem Portwein ablöschen. Die Gewürze (Zimtstange, Gewürznelken) begeben, zwei Minuten köcheln lassen und die Gewürze danach wieder entfernen. Nun die Zwetschgenhälften dazugeben, diese zehn Minuten köcheln lassen, vom Herd nehmen und auskühlen lassen.

5. Zum Schluss den Topfenschmarren aus dem Rohr nehmen, in der Pfanne mit Staubzucker bestreuen und danach mit einem Esslöffel fingergroße Stücke abstechen und zusammen mit dem Zwetschgenröster auf einem flachen Teller servieren.