

## Rezept aus „Silvia kocht“

Foto: ORF/ Silvia Schneider GmbH/ Simeon Baker



## Topfenschmarren mit Zwetschkenröster

**Koch: Tobias Geiger**

### Zutaten

(für 4 Personen)

Für den Topfenschmarren

- 300 g Topfen
- 125 ml Milch
- 4 Eidotter
- 40 g Butter
- 80 g Weizenmehl (Type 405)
- 4 Eiklar
- 100 g Kristallzucker
- 40 g Rosinen
- 1 EL Butter oder Butterschmalz

Für den Zwetschkenröster

- 1 kg Zwetschken
- 100 g Kristallzucker
- ¼ l Rotwein
- 1 Zimtstange
- Abrieb einer Bio-Zitrone

Für die Garnitur

- 3 EL Staubzucker

### Zubereitung

1. Für den Topfenschmarren zuerst den Topfen, die Milch, die Eidotter, die Butter und das Weizenmehl in eine Schüssel geben und in der Küchenmaschine oder mit einem Schneebesen glattrühren.

2. Dann das Eiklar mit dem Kristallzucker in eine weitere Schüssel geben und in der Küchenmaschine zu einem kompakten Schnee schlagen. Den Schnee anschließend vorsichtig unter die Topfenmasse heben.

3. Nun etwas Butter oder Butterschmalz in einer großen Pfanne (Ø 28 cm) erhitzen und die Topfenmasse vorsichtig hineingießen. Die Rosinen darauf verteilen und den Teig so lange backen, bis er an der Unterseite zu stocken beginnt. Danach den Teig in der Pfanne mit einer Palette vierteln und die einzelnen Teile vorsichtig umdrehen. Wenn beide Seiten des Teiges goldbraun gebacken sind, alles mit zwei Esslöffeln in mundgerechte Stücke zerreißen.

4. Für den Zwetschkenröster die Zwetschken waschen, entkernen und der Länge nach vierteln. Dann den Kristallzucker in einer Pfanne karamellisieren lassen, mit dem Rotwein ablöschen und die Zimtstange sowie etwas Zitronenabrieb dazugeben. Die Zwetschken begeben und bei niedriger Hitze und unter gelegentlichem Schwenken etwas einkochen lassen.

5. Zum Schluss den fluffigen Topfenschmarren auf einem flachen Teller anrichten, den Zwetschkenröster dazugeben und das Dessert mit Staubzucker bestreuen.