



## Mohntopfenschmarrn mit Rotweibirnen:

### **Mohntopfenschmarrn - Zutaten für 4 Portionen:**

250 g Magertopfen  
4 EL glattes Mehl  
2 EL gequetschter Waldviertler Graumohn  
1/4l Milch  
3 Eier  
6 EL Feinkristallzucker  
etwas Vanillezucker  
Prise Salz  
etwas Butter zum Befetten der Pfanne

### **Rotweibirnen - Zutaten:**

4 Birnen  
1/2l Wasser  
1/2l Rotwein  
Saft einer Zitrone  
4 EL brauner Zucker  
Zimtstangerl

### **Zubereitung Mohntopfenschmarrn:**

Magertopfen mit Dotter, Zucker, Vanillezucker, Salz und Milch gut verrühren.  
Mehl und Graumohn dazugeben. Schnee schlagen und unter die Masse unterheben.  
Auflaufform mit Butter befetten – Masse einfüllen und bei 180 Grad Ober-Unterhitze oder auch Heißluft 40 Minuten backen.  
Schmarrn abzuckern und mit Rotweibirne anrichten.

### **Zubereitung Rotweibirne:**

Birnen schälen, vierteln und entkernen. Wasser mit braunem Zucker, Zitronensaft und Zimtstangerl aufkochen lassen. Rotwein dazugeben und mit Birnen auf kleiner Flamme weich dünsten.  
Rotwein könnte man auch durch Traubensaft ersetzen, als alkoholfreie Variante.

**Wir wünschen gutes Gelingen und guten Appetit!**