



Topfenschmarren

Zutaten:

A kleine Masse (Original nach Harald) B große Masse (nach Volkmar)

500 g Topfen (D: Quark) 20%	750 g Topfen 20%
2 Eier	3 Eier
1 Prise Salz	1 Prise Salz
16 g Vanillezucker (2 Päckchen)	24 g Vanillezucker (3 Päckchen)
100 g Feinkristallzucker	150 g Feinkristallzucker
100 g glattes Mehl	150 g glattes Mehl
250 g Sauerrahm (1 Becher)	125 g Kaffee-Joghurt (1 Becher)
	1/4 l Orangensaft
50 g Rosinen	40 g Rosinen
50 g Butter (in die Auflauf-Form)	50 g Butter (in die Auflauf-Form)
Abrieb von Bio-Zitronenschale	Abrieb von Bio-Zitronenschale

Topfen, wenn nötig, passieren und mit Zucker, Dottern, Rahm (Joghurt und Saft) und Rosinen sowie etwas Zitronen-Abrieb durchrühren.

Eiklar zu einem festen Schnee schlagen und mit dem Mehl unterziehen.

Butter in einer Auflauf-Form (Glas) schmelzen, Masse einfüllen und ca. 60 Minuten im Rohr in mittlerer Höhe bei ca. 180° backen.

Nach etwa 25 Minuten mit der Gabel durcharbeiten und bei ca. 160° fertig backen, bis die Spitzen und auch die Unterflächen knusprig braun sind.

Als Nachspeise mit Puderzucker bestauben und A mit Zwetschgenröster (Pflaumenkompott), B mit Ananaskompott servieren.