

Karamellierter Topfenschmarrn mit Zwetschgenröster

Rezept für 4 Personen

Ein Rezept von:
Alexander Wiesenegg
Bürgerspital Würzburg



Zutatenliste für den karamellierten Topfenschmarrn

2 Eier | 2 Eigelb | 80 g Zucker | 1 Vanillestange | Limetten- und Zitronenabrieb | 140 g Quark abgehängt (d. h. möglichst über Nacht abtropfen lassen) | 80 g Mehl | 4 Eiklar (geschlagen) | 2 cl Rum | 1 EL Rosinen | 1 EL Mandeln | Butter

Zubereitung des karamellierten Topfenschmarrns

1 Für den Topfenschmarrn Eier und Eigelb schaumig schlagen und dabei nach und nach ca. 60 g Zucker einrieseln lassen. Das Vanillemark und den Abrieb von Zitrone und Limette zufügen und weiterschlagen bis der Zucker sich gelöst hat.

2 Den Topfen (Quark) und das Mehl zufügen und alles locker von Hand untermischen. Eiweiß mit dem restlichen Zucker steif schlagen. Den Eischnee incl. Rum unterheben. Den Teig in eine gut gefettete Pfanne geben. Mit Rosinen und Mandel bestreuen und ca. 10 Minuten bei 220 Grad im Ofen auf der mittleren Schiene backen. Sobald der Schmarrn im Kern fest ist, zerreißen. Zucker und Butter in die Pfanne geben und den Schmarrn karamellisieren.

Zutatenliste für den Zwetschgenröster

500 g Zwetschgen | 30 g Zucker | 300 ml Rotwein | halben Sternanis | 2 Nelken | halbe Zimtstange | 1 TL Maisstärke | 50 ml roter Portwein | 8 cl Rum | Puderzucker

Zubereitung des Zwetschgenröster

3 Die Zwetschgen halbieren und entsteinen. Den Zucker karamellisieren und mit Rotwein ablöschen. Die ausgekatzte Vanilleschote vom Topfenschmarrn sowie die Gewürze zugeben und kurz reduzieren. Den Rotwein mit der Maisstärke binden und mit Portwein sowie Rum abschmecken. Je nach Reifegrad der Zwetschgen im Ofen bei 220 Grad rösten.

4 Den Karamellierten Topfenschmarrn mit den Zwetschgenröster anrichten und mit Puderzucker bestäuben.

Guten Appetit!



TVtouring
Fernsehen

täglich ab 18:00 Uhr
über Kabel und Satellit

alle Folgen von Frankens Gute Köche finden Sie unter tvtouring.de/mediathek