Rezept

Topfenschmarrn mit Karamell-Pecannüssen

Ein Rezept von Topfenschmarrn mit Karamell-Pecannüssen, am 28.04.2024

Zutaten

4	Eier (Größe M)
250 g	Topfen
2 EL	Rum nach Belieben
80 g	Mehl
80 g	Pecannusskerne
1 Prise	Salz
100 ml	Milch
140 g	Zucker
6 EL	Butter
200 g	Sahne

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 4 PERSONEN | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 760 kcal

Zubereitung

1. Backofen auf 200° (Ober- und Unterhitze) vorheizen. Eier trennen. Eiweiße mit Salz steif schlagen. Topfen mit Milch, Rum, 60 g Zucker, Eigelben und Mehl verrühren, den Eischnee unterheben.

2. In einer beschichteten großen Pfanne (Griff mit Alufolie umwickeln) 2 EL Butter zerlassen. Den Teig einfüllen, glatt streichen und im Ofen (Mitte) 6-8 Min. backen, bis die Oberfläche trocken und zart braun ist.

3. Den luftigen Pfannkuchen vierteln und wenden. 2 EL Butter in Flöckchen darauf verteilen und im Ofen in etwa 10 Min. fertig backen.

4. Die Nüsse grob hacken. Übrige Butter zerlassen und Nüsse dazugeben, restlichen Zucker darüber streuen und unter Rühren bei mittlerer Hitze karamellisieren lassen. Sahne dazugießen, 2-3 Min. kochen lassen. Pfannkuchen zerzupfen, mit den Karamell-Nüssen servieren.