

Rezept

Topfenschmarrn

Ein Rezept von Topfenschmarrn, am 18.06.2026

Zutaten

2	Eigelb	2	Eier
100 g	Puderzucker		Mark von 1 Vanilleschote
	abgeriebene Schale von 1 Bio-Zitrone	150 g	Topfen (Quark; 20 % Fett)
2 EL	Rum	90 g	Mehl
4	Eiweiß	60 g	Butter
	Puderzucker zum Bestäuben	150 g	Preiselbeerkompott

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min

Zubereitung

1. Eigelbe, Eier und 75 g Puderzucker kurz aufschlagen. Vanillemark und Zitronenschale zugeben. Weiterschlagen, bis die Masse schön schaumig ist. Topfen, Rum und Mehl unterrühren.
2. Den Backofen auf 200 °C vorheizen. Eiweiße zu steifem Schnee schlagen. Dabei den restlichen Puderzucker langsam einrieseln lassen. Eischnee unter die Topfenmasse heben.
3. In einer ofenfesten Pfanne die Hälfte der Butter zerlassen. Die Topfenmasse hineingeben und auf dem Herd bei mittlerer Hitze etwa 1 Minute backen. Die Pfanne auf den Boden des vorgeheizten Backofens schieben und den Schmarrn weitere 5 Minuten backen. Herausnehmen, den Topfenschmarrn wenden und noch einmal 5 Minuten backen.
4. Den fertigen Schmarrn mit zwei Gabeln in Stücke reißen und mit 1-2 EL Puderzucker bestäuben. Die restliche Butter zufügen und den Schmarrn auf dem Herd kurz karamellisieren lassen. Dabei die Stücke in der Pfanne schwenken.
5. Den Schmarrn mit Puderzucker bestäubt zusammen mit den Preiselbeeren servieren.