

▪ Die Küchenschlacht – Menü am 28. Oktober 2020 ▪
Zusatzgericht von Johann Lafer



Topfenschmarrn mit Preiselbeeren

Zutaten für zwei Personen

Für den Topfenschmarrn:

1 Zitrone
1 Ei
1 Eigelb
2 Eiweiß
15 g Butter
75 g Topfen (Quark 20 %)
1 EL Rum
1 Vanilleschote
45 g Mehl
75 g Puderzucker
Puderzucker, zum Bestäuben

Den Ofen auf 210 Grad Ober-/ Unterhitze vorheizen.

1 Eigelb, 1 ganzes Ei und 35 g Puderzucker kurz aufschlagen. Vanillemark und Zitronenschale zugeben. Weiterschlagen, bis die Masse schön schaumig ist. Topfen, Rum und Mehl untermischen.

2 Eiweiß zu nicht zu steifem Schnee schlagen. Dabei den Rest Puderzucker langsam einrieseln lassen. Eischnee unter die Topfenmasse heben und diese in eine gebutterte und gut temperierte Pfanne geben. Teig etwa 1 Minute auf dem Herd stocken lassen dann ca. 5 Minuten im heißen Ofen auf dem Boden stehend backen. Danach den Inhalt der Pfanne wenden und nochmals ca. 5 Minuten weiterbacken.

Den fertigen Schmarrn mit 2 Gabeln in Stücke reißen und mit 1-2 Esslöffeln Puderzucker bestreuen. Butter zufügen und Schmarrn auf dem Herd kurz karamellisieren lassen. Dabei durchschwenken.



Am besten eine unbehandelte Zitrone kaufen, wenn Sie die Schale nutzen möchten.

Die Vanilleschote von außen mit den Fingern massieren. So löst sich das Vanillemark im Inneren besser. Vanilleschote nach dem Auskratzen nicht wegschmeißen: Trocken Sie diese, zerkleinern Sie sie anschließend und mischen sie mit Zucker. So erhalten Sie hervorragenden Vanillezucker.

Für die Garnitur:

80 g Preiselbeermarmelade
Puderzucker, zum Bestäuben

Schmarrn anrichten, mit Puderzucker bestreuen und zusammen mit der Marmelade servieren.