

# LUFTIGER Topfenschmarrn



90 min.



mittel



4

## Das brauchst Du:

### Für den Topfenschmarrn:

1000 g **SPEISETOPFEN**, 11 Eier, 250 g Kristallzucker, 200 g **SENNEREIBUTTER**, 50 g Weizengrieß, 50 g griffiges Mehl, Abrieb von 1 Zitrone, 1 Schuss Rum, 1 Prise Salz, Staubzucker zum Bestäuben

### Für den Heidelbeerröster:

500 g frische Heidelbeeren, Saft einer halben Zitrone, 2 EL Bienenhonig, 1 EL Vanillezucker

### Für das Eis:

1 Becher **HEUMILCH-EIS** Deiner Wahl

## So machst Du's:

Los geht's mit den Heidelbeeren. Mit Zitronensaft, Honig und Vanillezucker ca. eine halbe Stunde einkochen lassen. Für den Schmarrn die Eier trennen und die Dotter mit Butter und Zucker schaumig schlagen. Jetzt kannst Du das Mehl mit dem Grieß und die restlichen Zutaten einrühren. Eiklar zu Schnee schlagen und vorsichtig unterheben. Anschließend sofort in eine gefettete Form oder auf ein Blech geben und bei 185°C Ober-/Unterhitze goldgelb backen.

Den fertigen Schmarrn in kleine Stücke zerteilen und mit Staubzucker bestreuen. Mit einem Löffel Heumilch-Eis und dem Heidelbeerröster garnieren und schmecken lassen!

## Genuss-Tipp:

Der Grieß macht den Topfenschmarrn extra fluffig. Natürlich kannst Du Dein Eis auch selber machen, wenn Du eine Eismaschine hast. Milch, Schlagrahm & Co findest Du ja auch von uns im Kühlregal.



BY JAN VOSTROVSKY · KÜCHENCHEF STOCK\*\*\*\*\* RESORT



Erlebnis Sennerei

Zillertal

WWW.ESZ.TIROL