

Topfen-Rahmschmarrn

- 300g Topfen
 - 100g Sauerrahm
 - 9 Eigelb
 - Abrieb und Saft von 1 Bio Zitrone
 - Mark von 1 Vanilleschote
 - 9 Eiweiß
 - 180g Zucker
 - 120g Maisstärke
-
- Butter für die Pfanne
 - Etwas Zucker

Die Eigelbe mit Sauerrahm, Topfen, Vanillemark und Abrieb sowie Saft von einer Zitrone verrühren. Das Eiweiß separat aufschlagen und nach und nach den Zucker dazugeben. Zum Schluss zum Eischnee noch die gesiebte Maisstärke untermengen.

Mit einem Schneebesen den aufgeschlagenen Eischnee unter die Topfenmasse heben. In einer Pfanne Butter aufschäumen, die Schmarrnmasse darin braten und bei 170 Grad für ca. 20 Minuten ins Backrohr schieben.

In einer separaten Pfanne Zucker karamellisieren, etwas Butter dazugeben und den gerissenen Rahmschmarrn darin karamellisieren.