



Topfenschmarren

Zutaten

- 250 g Topfen / Quark
- 125 ml Milch
- 80 g Mehl glatt AT Type W480 / DE Type 405
- 3 Eier, getrennt
- 40 g Zucker für den Teig sowie 2 TL Zucker zum Karamellisieren
- 1 Pck. Vanillezucker
- 1 Prise Salz
- 2–3 EL Butter zum Ausbacken und Karamellisieren
- Staub-/Puderzucker zum Bestreuen

Zubereitung in der Pfanne

Teig vorbereiten: Eigelbe, Topfen, Milch und Vanillezucker glatt verrühren. Das Mehl zügig einarbeiten, bis ein glatter, dickflüssiger Teig entsteht. Den Teig vor dem Unterheben des Eischnees etwa 5 Minuten ruhen lassen.

Eischnee unterheben: Das Eiklar mit einer Prise Salz und dem Zucker cremig schlagen. Den Eischnee anschließend mit einem Teigspatel vorsichtig unter den Topfenteig heben.

Ausbacken: 2 EL Butter in einer großen Pfanne bei mittlerer Hitze schmelzen. Den Teig einfüllen und die Pfanne mit einem passenden Deckel schließen. Die Unterseite etwa 4 Minuten goldbraun backen.

Wenden und zerteilen: Den Schmarren mit einem Pfannenwender vierteln, die Stücke wenden und die Hitze etwas reduzieren. Für die ersten 2 Minuten erneut abdecken. Nach insgesamt weiteren 3–4 Minuten die Stücke mit zwei Gabeln oder Pfannenwendern mundgerecht zerteilen. Der Teig sollte vor dem Zerteilen auch im Inneren gestockt sein.

Karamellisieren: Die restliche Butter und 2 TL Zucker hinzufügen. Die Stücke ohne Deckel weitere 1–2 Minuten vorsichtig wenden, bis der Zucker geschmolzen und die Oberfläche leicht knusprig ist.

Mit Staubzucker bestreuen und warm servieren.

Gutes Gelingen!

Tipps für ein lockeres Ergebnis

Für eine gleichmäßig gegarte, flaumige Konsistenz sind insbesondere die folgenden Punkte zu beachten:

1. Mit Deckel ausbacken

Ein passender Deckel hält die Wärme und den entstehenden Wasserdampf in der Pfanne und unterstützt das Garen der Oberseite.

- **Anwendung:** Die Pfanne unmittelbar nach dem Einfüllen des Teigs abdecken. Nach dem Wenden für die ersten 2 Minuten erneut den Deckel auflegen.
- **Hinweis:** Zum Karamellisieren den Deckel abnehmen, damit überschüssige Feuchtigkeit entweichen kann.

2. Eischnee sorgfältig zubereiten

Der Eischnee lockert den Teig auf; Backpulver wird in diesem Rezept nicht verwendet.

- **Konsistenz:** Das Eiklar steif schlagen, bis es glänzt und stabile Spitzen bildet. Nicht überschlagen, da trockener, flockiger Eischnee schwieriger gleichmäßig einzuarbeiten ist.
- **Unterheben:** Den Eischnee mit einem Teigspatel oder großen Löffel behutsam von unten nach oben unterziehen. Kräftiges Rühren vermeiden, damit möglichst viel Luft im Teig erhalten bleibt.

3. Bei geringer Hitze garen

Topfenteig benötigt ausreichend Zeit, damit er im Inneren stockt, ohne an der Unterseite zu stark zu bräunen.

- **Temperatur:** Die Pfanne bei mittlerer Hitze vorwärmen. Bräunt die Unterseite zu schnell, die Temperatur reduzieren. Die angegebenen Garzeiten dienen als Richtwerte und hängen von der Pfanne, dem Herd und der Teig Höhe ab.

Ruhezeit: Den Grundteig vor dem Unterheben des Eischnees etwa 5 Minuten ruhen lassen, damit das Mehl Flüssigkeit aufnehmen kann. Nach dem Unterheben zeitnah ausbacken.