



Topfen-Ribiselschmarrn

Zutaten (2 Personen)

250 g Topfen

3 Dotter

Abrieb einer halben Bio Zitrone

½ TL Vanille, gemahlen

3 Eiklar

25 g Zucker

50 g Dinkelmehl

ca. 1 EL Butter

2-3 Handvoll Ribisel



Zubereitung

Topfen mit den Eidottern, Zucker, Zitronenabrieb und Vanille glatt rühren.

Eiklar zu cremig steifen Schnee schlagen.

Den Eischnee abwechselnd mit dem Mehl unter die Topfenmasse heben.

Butter in einer großen Pfanne schmelzen. Die Schmarrn-Masse bei mittlerer Hitze hineingießen und 2-3 Minuten am Herd anbacken. Die Ribisel darüberstreuen.

Sobald der Schmarrn auf einer Seite hellbraun gebacken ist, in der Pfanne wenden. Auf der zweiten Seite ebenfalls hellbraun backen und dann den Schmarren vierteln und in grobe Stücke teilen.

Evtl. mit Staubzucker bestreuen. (Hab die Zuckermenge im Schmarrn eher gering gelassen).