

# Topfen-Schmarren mit Kompott

**Kategorien:** Aufläufe, Backen, Desserts, Obstküche, Ofengerichte, Pfannengerichte, Schmorgerichte, Single, Süße Hauptgerichte, Überbacken, Vegetarisch

**Land / Stil:** k.A. / k.A.

**Bewertung:** (noch nicht bewertet)



## Zutaten

6 Eier  
500 g Topfen  
250 g Sauerrahm  
abgeriebene Schale von 2 unbehandelten Bio-Zitronen  
1 Packung Vanillezucker  
4 EL Weizengrieß (fein)  
150 g Zucker  
80 g Mehl  
1 EL Speisestärke  
2 EL Kristallzucker für den Schnee  
2 EL Butter zum Backen  
ein Schuss Rum  
Muskatsnuß gerieben  
4 Nelken zermörsert  
Prise Zimt  
Prise Salz  
(Pfirsich-)Kompott, oder Zwetschkenröster als Beilage

## Zubereitung

Eier trennen.  
Schnee mit Zucker steif schlagen und kalt stellen.  
Topfen, Rahm, Zitronenschale, Mehl, Zucker, Vanillezucker, Grieß, Stärke, Dotter, Prise Salz und alle anderen Gewürze verrühren.  
Masse im Eiskasten 15 Minuten rasten lassen.

Rohr auf 200°C vorheizen.

Masse aus dem Kühlschrank nehmen und Schnee vorsichtig unterheben.

In einer Pfanne mit hitzebeständigem Griff die Butter verteilen.

Auf dem Herd kurz anbacken und im Rohr auf mittlerer Schiene am Gitterrost etwa 25 Minuten fertig backen.

Nach halber Garzeit wenden.

Fertigen Schmarren zerplücken und mit Staubzucker bestreuen.

Mit Pfirsichkompott servieren.