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 mitllerer Sschiene am Gitterrost etwa 25 Minuten fertig backen.
Nach halber Garzeit wenden.
Fertigen Schmarren zerpflücken und mit Staubzucker bestreuen.
Mit Pfirsichkompott servieren.