

**REZEPT DES MONATS**

# süßes aus dem Skigebiet

## Topfen- oder auch Rahmschmarren – ein Klassiker aus der Österreichischen Küche.

Topfen ist – etwas einfach ausgedrückt – nichts anderes, als „trockener“ Quark. Deshalb benutzen wir in unserem Rezept Quark mit 40% Fettanteil, geben diesen in ein feines Küchentuch und pressen das Wasser aus.

### Rezept für 4 Personen

100 g Quark  
(alternativ geht auch süße Sahne, dann aber nicht ausdrücken!)  
4 Eigelb  
1 Prise Vanillezucker  
Schale von 1/8 Zitrone  
10 ml Stroh-Rum  
10 g flüssige Butter  
50 g Mehl

Alles mit dem Handmixer zu einem glatten Teig verrühren.

Danach  
4 Eiweiß  
50 g Zucker  
1 Prise Salz

stief schlagen und unter den Teig heben. Nun den Teig (ca. 1 cm dick) in einer Pfanne mit etwas Butter von beiden Seiten goldbraun anbraten. Dann mit zwei Gabeln in kleine Stücke teilen und mit Puderzucker bestreuen. Sofort servieren.

Dazu passt ein Pflaumenkompott (Zwetschgenröster), frische Schlagsahne (Obers) oder auch angedickte Sauerkirschen. ■

Viel Spaß beim Nachkochen!

*Tim van Raay, Küchenchef*

