



TOPFENSCHMARRN ZUM REGENERIEREN



QimiQ VORTEILE

- Flaumige und saftige Konsistenz
- Trocknet lange nicht aus und bleibt saftig
- Perfekt zum Vormachen (Tiefkühlen) und später regenerieren



10



leicht

ZUTATEN FÜR 2 PORTIONEN

125 g QimiQ Sahne-Basis

135 g Topfen / Quark 20 % Fett

5 Eigelb

80 g Mehl

20 g Vanillezucker

1 Zitronenschale, Saft und Abrieb davon

5 Eiweiß

80 g Zucker

1 Prise(n) Salz

80 g Butter, zum Karamellisieren

60 g Zucker, zum Karamellisieren

ZUBEREITUNG

1. Backofen auf 220 °C (Umluft) vorheizen.
2. QimiQ Sahne-Basis, Topfen, Eigelb, Mehl, Vanillezucker und Zitronenabrieb vermischen.
3. Eiweiß mit Zucker und Salz steif schlagen.
4. Schnee unter Topfenmasse heben.
5. Schmarrenmasse in gebutterter Pfanne leicht anbacken (goldbraun) und direkt im vorgeheizten Backofen bei 220 °C für ca. 6 Minuten backen.
6. Masse wenden und weitere 4 Minuten backen.
7. Schmarren in der Pfanne mit zwei Gabeln zerreißen. Mit Zucker und der restlichen Butter beträufeln und im Ofen fertig karamellisieren.
8. Mit Staubzucker bestäuben und servieren.
9. **Tipp:** Portionsweise bei 160 °C erwärmen und servieren.