



Topfenschmarren mit Butterbrösel

Ein frisches Bauernbrot aus dem Ofen für die bodenständige „Brettljause“, eine deftige Suppe oder Schwammerl mit Knödel – nirgends schmeckt es so gut, wie auf einer Holzbank vor einer Almhütte.

Da es aber natürlich nicht immer nur herzhaft sein muss, hat es uns auch der berühmte Topfenschmarrn auf der Hütte besonders angetan. Ganz unter dem Motto „**Essen wie auf der Alm**“ hat Catrin ein tolles und einfaches Gericht gezaubert, das auch unten im Tal Lust nach mehr macht. Viel Spaß beim Naschen!



Topfenschmarren mit Butterbrösel und Preiselbeeren

Zutaten für den Schmarren:

- 4 Eier
- 1 Pkg. Topfen {entspricht 250 g}
- 2 EL Sauerrahm
- 4 EL Staubzucker
- 1 TL Maisstärke
- 50 g Grieß
- Saft einer ½ Zitrone
- Zesten einer ½ Bio Zitrone
- 1 Schuss Rum
- 2 EL Butter zum Ausbacken

Für die Brösel:

- 150 g LAND-LEBEN Brösel
- 2 EL Butter für die Pfanne
- ¼ TL Zimt
- 2 EL Zucker

Zum Garnieren:

- Staubzucker
- 100 g Preiselbeer-Marmelade

Zubereitung:

Den Backofen auf 180 Grad Umluft vorheizen.

Für den Schmarren:

1. Die Eier trennen.
2. Eigelb mit dem Topfen und dem Sauerrahm glatt rühren. Staubzucker, Maisstärke und Grieß einrühren. Zitronensaft und Zitronenzesten hinzufügen. Den Teig mit einem Schuss Rum verfeinern.

3. Eiweiß steif schlagen und unter den Teig heben. Den Teig kurz rasten lassen.

4. Butter in einer ofenfesten Pfanne oder einer Backform schmelzen. Die Masse in die Form geben und im vorgeheizten Ofen bei 180 Grad Umluft für 20 Minuten backen.

5. Aus dem Ofen nehmen und mit einem Pfannenwender in grobe Stücke reißen.

Für die Butterbrösel:

- Die Butter in einer Pfanne schmelzen.
- Die LAND-LEBEN **Vollkorn-Brösel** mit Zucker und Zimt in die Pfanne geben und unter Rühren auf mittlerer Hitze kurz anrösten.

(Achtung: verbrennt leicht!)