

Topfenschmarrn mit marinierten Aprikosen



- **Küche:**Österreichisch
- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 10m
- **Fertig in** 20m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '20', 'cook_time' : '10m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Österreichische Mehlspeisen sind einfach unübertroffen

Zutaten

- 180 g Bio - Quark
- Etwas, 25 g Sauerrahm
- Saft und Abrieb 1 Zitrone
- 2 Eigelb,
- 2 Eiweiß
- 1 ganzes Ei
- 50 g Brioche, klein gewürfelt
- (Geht auch mit Mürbeteig oder süßem Weißbrot)
- 10 g Mehl
- 1 Prise Salz
- 2 Eiklar
- 60 g Kristallzucker

- 1 Prise Salz
- 1 EL Butterschmalz
- 40 g getrocknete Aprikosen, fein gewürfelt, mit etwas Marillenlikör über Nacht mariniert

Zubereitungsart

Schritt1

Den Quark mit Sauerrahm, den Eiern und 140 g Zucker glatt verrühren und das gesiebte Mehl unterheben.

Schritt2

Die Brotwürfel einstreuen, danach etwas ausruhen lassen.

Schritt3

Das Eiweiß mit 1 Prise Salz steif schlagen und mit dem restlichen Zucker locker unter die Masse heben.

Schritt4

Die Butter in einer großen Stielpanne erhitzen und zunächst die Aprikosenwürfel hinein geben, mit etwas Zucker kurz; karamellisieren und die Teigmassen darüber geben.

Schritt5

Für ca. 10 min. bei 200° C in den vorgeheizten Backofen schieben.

Schritt6

Rezeptart: Sonstiges **Tags:** Österreichisch

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/topfenschmarrn-mit-marinierten-aprikosen/>