



Wo wir sind, ist oben.

QUALITÄTSPARTNER

Schmankerl TIPP: „*Honig Kürbiskern Topfen Schmarrn mit karamellisierten Äpfel*“

Teil 1: Honig Kürbiskern Topfen Schmarrn

Zutaten: (für 2 Personen)

30 g Topfen (25), 2 Eidotter, 3 Eiweiß, 5 g Maizena, 2 EL Sauerrahm
Vanillezucker, Prise Salz, 30 g Kristallzucker, 50 g karamellierte Kürbiskerne,
Butter für die Pfanne = braune Butter, Kristallzucker

Zubereitung:

Den Topfen mit dem Eidotter glattrühren. Den Vanillezucker, Prise Salz und den Rahm begeben. Das Eiklar mit dem Kristallzucker zu steifem Schnee schlagen, und unter den Topfen mengen. In einer Pfanne eine braune Butter herstellen, Kristallzucker begeben und die Masse einfüllen, mit gut der Hälfte der etwas gehackten Kürbiskerne bestreuen und im vorgeheizten Backrohr bei 200°C zirka 10 Minuten backen.

Mit einem Löffel Nockerl formen und anrichten und mit den restlichen Kürbiskernen bestreut anrichten.

Rezept: Landesberufsschule Geras – Claus Tampier



MIT UNTERSTÜTZUNG VON BUND, LAND UND EUROPÄISCHER UNION



Europäischer
Landwirtschaftsfonds für
die Entwicklung des
ländlichen Raums:
Hier investiert Europa in
die ländlichen Gebiete

