

# Apfel-Topfenschmarren

**Perfect Cooking**

Einfach zum perfekten Ergebnis.

(ca. 10 Portionen, Dessert)



## Zutaten

500 g Topfen  
4 Eier  
¼ l Milch  
Zesten von 1 Zitrone  
120 g Zucker  
2 EL Vanillezucker  
3 EL Rum  
180 g griffiges Mehl  
2 Äpfel

## Zubereitet

im Bosch Dampfbackofen

## Zubereitung

1

Topfen, Milch, Zitronenzesten, Zucker, Vanillezucker und Rum mit dem Schneebesen vermengen, danach das Mehl untermischen, jetzt erst die Eier (vorher mit einer Gabel verrühren) dazu, damit geht der Schmarren schön auf.

2

Das Blech mit Butter befetten, mit Mehl stauben und mit der Schmarrenmasse befüllen.

3

Den Schmarren mit etwas Zucker bestreuen, mit geschnittenen Apfelstücken belegen und bei 230 °C Ober/Unterhitze und Dampfstoß 3 ca. 20 Minuten backen.

4

Danach rausnehmen, in Stücke reißen und mit Staubzucker bestreuen.

