

## ZITRONENTOPFEN

AUS ÖSTERREICH

- 250 g Topfen (Rahm- oder Nagerquark)
- Saft und abgeriebene Schale von 2 Zitronen
- 1 Patet Vanillezucker
- 100 g Zucker
- 2 Eier
- 2,5 dl Schlagrahm
- Schokoladepulver

Den Quark fein passieren. Anschliessend mit dem Zitronensaft, dem Abgeriebenen, dem Vanillezucker, dem Zucker und den beiden Eigelb in einer Schüssel schaumig rühren. Die beiden Eiweisse zu steifem Schnee schlagen.

In einer weiteren Schüssel den Schlagrahm zubereiten. Anschliessend den Rahm mit der Crème mischen und den Eiweisschnee unterziehen.

Zum Schluss mit feinem Schokoladepulver bestreuen. Anstelle von Zitronen kann man übrigens auch Orangen verwenden.