

# Topfen-Grieß-Pancakes

## Zutaten

für ca. 6 Pancakes

200 ml Milch  
80 g Weizengrieß  
40 g Wiener Puderzucker  
2 Eier  
1 Prise Salz  
250 g Magertopfen  
10 g Mehl

*außerdem*

Kokosöl  
Himbeeren  
Wiener Staubzucker Mühle

*optional: Beerensauce od. Zwetschkenröster*



## Zubereitung

Milch kurz aufkochen. Grieß und Zucker dazugeben und mit dem Schneebesen gut verrühren. Ca. 5 Minuten quellen lassen und dann in eine Schüssel umfüllen.

Eier trennen. Eiweiß und Salz steif schlagen.

Topfen und Eigelb zum Grieß geben und sofort mit den Schneebesen des Handrührgerätes unterrühren. Mehl dazugeben und kurz verrühren. Eischnee unterheben.

Kokosöl in einer beschichteten Pfanne erhitzen. Den Teig mit einem Löffel in die erhitzte Pfanne geben und ev. rund formen. Pancakes von jeder Seite bei nicht zu starker Hitze ca. 3 Minuten backen. Warm stellen.

Mit Staubzucker bestäuben und Himbeeren garnieren. Am besten lauwarm servieren.

Optional: Auch mit Zimt-Zucker schmecken die Topfen-Grieß Pancakes super. Dazu 3-4 EL Wiener Feinkristallzucker mit etwas Zimt verrühren.