



Essen in Salzburg

Topfendalken mit Marmelade oder Kompott

Zutaten

- 250 Gramm Topfen
- 1 Ei
- 100 Gramm Mehl
- etwas Zucker
- etwas Vanillezucker

Zubereitung

- Die Zutaten in eine Schüssel geben und mit einem Kochlöffel zu einem glatten, nicht zu festen Teig verrühren.
- Etwas Butterschmalz in einer Pfanne zerlassen.
- Mit einem Löffel etwas Teig herausnehmen und in die Pfanne setzen.
- Die Dalken hellgelb backen.
- Die erste Seite mit offenem Deckel, die zweite Seite mit geschlossenem Deckel - denn so gehen die Dalken dann richtig schön auf.
- Ein Löffel Marmelade passt perfekt dazu, aber auch Kompott schmeckt hervorragend.

Gutes Gelingen!