***Topfenzergln***

***Zutaten:***

* 500g Topfen
* 200g Mehl
* etwas Salz
* 250 ml Milch
* Zucker
* evtl. Zimt

***Zubereitung:***

**Arbeitszeit:** ca.15-30 min / **Schwierigkeitsgrad:** Hobby-Koch

Du musst für die **Topfenzergln** den Topfen mit dem Mehl und einer Prise Salz gut verkneten. Du musst so viel Mehl verwenden, dass der Teig nicht mehr an den Fingern kleben bleibt.   
  
Dann musst du aus dem Teig kleine, ca. 1/2 cm dicke Laibchen formen und in der Pfanne mit wenig Fett beidseits braun braten. Als Nächstes musst du die Milch in die Pfanne gießen, evtl. schon etwas Zucker dazugeben und die Zergln einlegen. Jetzt musst du einen Deckel auf die Pfanne geben und ca. 5 Minuten weich dünsten lassen.   
  
Du kannst jetzt die **Topfenzergln**auf Tellern anrichten, mit Zucker bestreuen. Wer mag, kann auch etwas Zimt darüber streuen.

**Tipp**

Besonders fein schmecken die **Topfenzergln**, wenn Sie dazu ein selbstgemachtes Kompott servieren. 