

23.03.2026

Kochkurs Russland – mit Frau und Herrn Sycheva (Mama und Papa von Elizaveta 1a)

„Syrniki“ – kleine Topfen Pfannkuchen (traditionelles Frühstück oder Dessert)

Wir brauchen:

- 400 g Topfen/Quark,
- 1 Ei,
- 1 Esslöffel Zucker,
- 1 Prise Salz,
- 3 Esslöffel Kuchenmehl,
- Spätzlemehl (zum Wälzen),
- Pflanzenöl (zum Braten).



1. Den Topfen mit einer Gabel zerdrücken. Das Ei, den Zucker und das Salz hinzufügen. Alles mit der Gabel gut verrühren, bis eine glatte Masse entsteht.
2. Das Kuchenmehl in den Teig geben und alles gut vermischen.
3. Etwas Spätzlemehl auf einen flachen Teller geben. Mit nassen Händen (damit der Teig nicht klebt) eine kleine Portion Teig nehmen und zu einer Kugel formen. Diese Kugel in das Spätzlemehl legen und von allen Seiten darin wälzen. Dann flachdrücken und zu einer Scheibe formen. Das ist Syrnik.
4. Eine Pfanne mit Pflanzenöl bei mittlerer Hitze erhitzen. Die geformten Syrniki in die Pfanne legen. Von jeder Seite 5 Minuten goldbraun braten. Beim Braten der zweiten Seite, bedecken wir die Pfanne mit einem Deckel.
5. Die fertigen Syrniki können mit gezuckerter Kondensmilch, Marmelade/Konfitüre oder Sauerrahm serviert werden.

