

Rezept

Topfen-Grieß-Schmarrn

Ein Rezept von Topfen-Grieß-Schmarrn, am 27.04.2024

Zutaten

3 Eier (M)

125 g saure Sahne

1 Päckchen Bourbon-Vanillezucker

1 Prise Salz

75 g Weizenmehl (Type 405)

2 EL Puderzucker zum Bestreuen

250 g Quark (20 % Fett)

60 g Weichweizengrieß

40 g Zucker

2 TL Zitronensaft

4 EL Butter zum Braten

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Portionen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 450 kcal

Zubereitung

- 1 Die Eier trennen. Eigelbe, Quark, saure Sahne, Grieß und Vanillezucker verrühren. Den Teig 30 Min. ruhen lassen.
- 2. Den Backofen auf 200° vorheizen. Die Eiweiße mit Zucker, Salz und Zitronensaft dick-cremig schlagen. Den fertigen Eischnee auf die Quarkmasse geben, das Mehl daraufsieben und locker unterheben.
- 3. In einer weiten Pfanne 1 EL Butter aufschäumen lassen. Die Hälfte der Masse hineingeben. Bei mittlerer Hitze 2 Min. backen. Die Pfanne in den Backofen (unten) schieben und den Schmarrn 5 Min. backen. Die Pfanne herausnehmen, den Schmarrn auf einen großen flachen Teller gleiten lassen und mit Hilfe des Tellers den Schmarrn umgedreht wieder in die Pfanne gleiten lassen.
- 4. Den Schmarrn auf der zweiten Seite auf dem Herd in 1-2 Min. goldbraun backen, dabei mit zwei Gabeln in Stücke reißen. 1 EL Butter hinzufügen und schmelzen lassen, den Schmarrn mit 1 EL Puderzucker bestreuen und kurz karamellisieren lassen. Den fertigen Schmarrn in eine ofenfeste Form geben und im Backofen warm halten. Mit dem übrigen Teig genauso verfahren.