

## Rezept

# Karamellisierter Topfenschmarren

Ein Rezept von Karamellisierter Topfenschmarren, am 26.04.2024

## Zutaten

3 Eier	30 g Walnusskerne
60 g getrocknete Aprikosen	200 g Magerquark
40 g Mehl	20 g Speisestärke
60 g Zucker	Mark von 1/2 Vanilleschote
Salz	30 g Butter
große ofenfeste Pfanne	2 EL Puderzucker zum Bestäuben

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 375 kcal

## Zubereitung

1. Backofen auf 200° (Umluft 180°) vorheizen. Eier trennen. Walnusskerne grob hacken. Aprikosen fein würfeln. Quark, Eigelbe, Mehl, Speisestärke und 30 g Zucker mit Vanillemark und 1 Prise Salz verrühren. Aprikosen und Walnüsse unterheben. Eiweiße steif schlagen, unter die Quarkmasse heben.
2. Butter in der Pfanne erhitzen. Teig darin verteilen, bei mittlerer Hitze 1-2 Min. anbraten. In den Ofen (Mitte) stellen und den Teig in 7-9 Min. bräunen. Pfanne herausnehmen.
3. Teig mit zwei Gabeln zerpfücken. Pfanne erneut auf dem Herd erhitzen. Schmarren mit dem restlichen Zucker bestreuen und bei mittlerer Hitze wenden, bis der Zucker karamellisiert ist. Schmarren auf vier Tellern anrichten und mit Puderzucker bestäuben. Dazu passt Aprikosenröster oder Schokoladensauce.