Rezept

# Quark-Schmarren mit Johannisbeeren

Ein Rezept von Quark-Schmarren mit Johannisbeeren, am 04.06.2025

## Zutaten

- **125 g** rote Johannisbeeren
- **120 g** Magerquark
- **2 EL** Rohrohrzucker
- **1 EL** Rapsöl
- **3** Eier (M)
- **60 ml** Milch (1,5% Fett)
- **90 g** Dinkelmehl (Type 1050)

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** 2 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 465 kcal, 16 g F, 26 g EW, 52 g KH

## Zubereitung

1. Die Johannisbeeren waschen, in einem Sieb gut abtropfen lassen und von den Stielen zupfen.

2. Die Eier trennen. Die Eiweiße mit den Rührbesen des Handrührgeräts zu steifem Schnee schlagen. Die Eigelbe in einer Rührschüssel mit dem Quark, der Milch und 1 EL Zucker schaumig schlagen. Den Eischnee daraufsetzen, das Mehl darüberstreuen und alles mit einem Schneebesen vorsichtig vermischen. Nicht zu kräftig rühren, sonst fällt der Eischnee zusammen.

3. Das Öl mit einem Pinsel in einer beschichteten Pfanne verteilen und erhitzen. Den Teig hineingeben und bei kleiner Hitze ca. 8 Min. backen, bis die Unterseite goldbraun ist.

4. Die Johannisbeeren auf den Teig streuen. Dann den Pfannkuchen mithilfe von zwei Gabeln oder Pfannenwendern in Stücke reißen und wenden. Den restlichen Zucker (1 EL) zwischen den Stücken verteilen und alles noch 2-3 Min. backen, bis die Teigstücke goldbraun sind und der Zucker karamellisiert ist.