

Rezept

Zwieback-Schmarrn

Ein Rezept von Zwieback-Schmarrn, am 20.04.2024

Zutaten

80 g Vollkornzwiebäcke	3 Eier
1-2 EL Zucker	250 g Quark
200 ml Milch	300 g Zwetschgen
1-2 EL Butter zum Braten	Kakaopulver zum Bestreuen

Rezeptinfos

Schwierigkeitsgrad leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 370 kcal

Zubereitung

1. Zwieback in einem Gefrierbeutel mit einer Nudelrolle grob zerbröseln. Die Eier trennen. Eigelbe mit Zucker, dann Quark und Milch verrühren und über die Zwiebäcke gießen.
2. Die Zwetschgen waschen, halbieren und die Steine entfernen, dann eventuell vierteln. Die Eiweiße steif schlagen und unter den Teig heben.
3. Butter in einer Pfanne erhitzen. Zwetschgen in der Pfanne verteilen und 3 Min. andünsten. Den Teig darüber geben und zugedeckt bei mittlerer Hitze in 3-4 Min. goldgelb backen. Den Pfannkuchen wenden und bei schwacher Hitze etwas anbacken lassen. Mit einer Gabel den Teig zerreißen und mit Kakao bestreuen.