

Topfenschmarrn

Süßes Pfannengericht mit Quark, in Bayern Schmarrn – im Schwabenland Kratzete genannt.

Zutaten :

für 4 Portionen als Hauptgericht oder 8 Portionen als Dessert

4 Eier,
70 g Zucker,
1 Prise Salz,
100 ml Milch,
150 g Mehl,
250 g Quark (Topfen),
1 TL abgeriebene Zitronenschale,
2 EL Butter,
Puderzucker zum bestäuben



Zubereitung :

Die Eier trennen. Die Eigelbe mit dem Zucker und einer Prise Salz schaumig rühren. Nach und nach die Milch und das Mehl zugeben und glatt rühren. Den Quark (Topfen) gut abtropfen lassen und unter rühren. Die abgeriebene Zitronenschale gut untermischen. Zwei große Pfannen (wenn möglich) mit je 1 EL Butter erhitzen. Die Eiweiße steif schlagen und unterheben. Den Teig jeweils 1 ½ bis 2 cm dick in die Pfannen füllen und glatt streichen. Bei mittlerer Hitze anbraten. Die Pfannen schütteln, so dass sich der dicke Pfannkuchen löst. Entweder mit zwei Pfannenhebern und viel Mut und Schwung den Pfannkuchen wenden und auf der anderen Seite ebenfalls backen. Oder den Pfannkuchen in vier Teile teilen und die Viertel umwenden. Wenn die Pfannkuchen auf beiden Seiten goldbraun gebacken sind, mit zwei Pfannenhebern die Pfannkuchen in 3 x 2 cm große Stücke zerreißen. Noch einige Minuten nachbacken. In eine vorgewärmte Schüssel geben, mit Puderzucker bestreuen und sofort servieren.

Dazu gibt es heiße Heidelbeeren, Preiselbeerkompott oder Apfelmus.