

Quark-Rosinen-Schmarrn mit Aprikosen-Kompott

Für 2 Personen

6 Aprikosen	2 Eier, groß	180 g Mehl
100 g Quark	2 EL Rosinen	15 g Vanillezucker
1 Vanilleschote	1 Zitrone, unbehandelt	1 EL Butter
3 TL Butterschmalz	2 cl Rum	2 EL Apfelsaft
100 ml Milch	1 TL Zimt	6 TL Zucker
2 TL Puderzucker		

Die Rosinen etwa zehn Minuten in Apfelsaft einweichen. Die Aprikosen entsteinen und in Scheiben schneiden. Die Vanilleschote der Länge nach aufschneiden und das Mark herauskratzen. Das Vanillemark mit einem Teelöffel Zucker, sowie einem Esslöffel Butter in einer Pfanne erhitzen. Die Aprikosenscheiben darin schwenken, durchziehen lassen und warmstellen. Die Eier trennen, das Eiweiß schlagen und Zitronenschale abreiben. Das Mehl und die Milch mit dem Eigelb verrühren. Quark, zwei Teelöffel Zucker und den Vanillezucker dazugeben und den Zitronenabrieb und den Rum unterrühren. Anschließend das Eiweiß unterheben, die Rosinen kurz abtropfen und ebenfalls einrühren. In einer Pfanne Butterschmalz erhitzen, die Masse dabei nicht zu dick einlaufen lassen und beidseitig goldgelb backen. Den Quark-Rosinen-Schmarrn auf Tellern anrichten, mit Puderzucker garnieren und mit Zimt, dem restlichen Zucker und Aprikosenkompott servieren.

Renate Kändler am 15. Dezember 2009