

Topfen-Schmarrn mit roten Johannisbeeren

Für 2 Personen

75 g Johannisbeeren	1 Orange, unbehandelt	1 Zitrone, unbehandelt
2 Eier	50 g Quark	30 g Butter
1 Vanilleschote	50 g Mehl	35 g Zucker
1 EL Puderzucker	125 ml Milch	1 Prise Salz

Den Backofen auf 175 Grad Grillfunktion vorheizen. Die Vanilleschote der Länge nach aufschneiden und das Vanillemark herauschaben. Von der Zitrone die Schale abreiben. Die Eier trennen. Das Mehl, das Vanillemark, den Zitronenabrieb, das Eigelb, den Quark und die Milch miteinander zu einem Teig verrühren. Das Eiweiß mit einer Prise Salz steif schlagen, die Hälfte des Zuckers dazugeben und den steifen Eischnee unter den Teig heben. In zwei kleinen Pfannen je einen Teelöffel Butter erhitzen, in beiden Pfannen den Teig verteilen und goldbraun ausbacken. Anschließend die zwei Pfannen auf der untersten Schiene in den Backofen stellen und goldbraun backen. Die Johannisbeeren vom Stängel befreien. Einen Streifen Orangenschale von der Orange abschneiden. In einer Pfanne einen Esslöffel Butter schmelzen, den Puderzucker einstreuen und die Johannisbeeren und den Streifen Orangenschale dazugeben und kurz erhitzen. Den Topfenschmarrn mit zwei Gabeln in kleine Stücke zerreißen, die restliche Butter und Zucker dazugeben und karamellisieren lassen. Den Topfenschmarrn und die Johannisbeeren auf Tellern anrichten und mit Puderzucker bestäuben. Anschließend servieren.

Stefan Gröger am 12. August 2010