

# Beeren-Schmarrn

## Für 2 Personen

125 g gemischte Waldbeeren	125 g abgehangener Quark	1 Zweig Johannisbeeren
4 Eier	1 Zitrone	45 g Zucker
12 g Speisestärke	1 EL Zitronensaft	2 EL Butter
Puderzucker		

Den Backofen auf 170 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Ein Ei verschlagen. Die Zitrone halbieren und auspressen. Den Quark, 15 Gramm des Zuckers, das Stärkemehl und das verschlagene Ei verrühren. Das Ganze mit etwas Zitronensaft abschmecken. Die übrigen Eier trennen und das Eiweiß mit 30 Gramm des Zuckers zu einer steifen Masse schlagen und unter die Quarkmasse heben. Butter in einer Pfanne erhitzen, die Masse hineingeben und kurz anbacken. Die Waldbeeren darüber streuen und für circa 15 Minuten in den vorgeheizten Backofen geben. Den fertigen Beerenschmarrn mit Puderzucker bestreuen, in einen tiefen Teller geben und mit dem Johannisbeerzweig garnieren.

Yvonne Rust am 29. November 2013