

Topfen-Schmarrn mit Apfel-Kompott

Für zwei Personen

5 süß saure Äpfel	1 unbehandelte Zitrone	1 Zimtstange
1 Vanilleschote	2 Eier	250 g Quark
50 g Mehl	2 EL Butterschmalz	50 g Butter
100 ml Rum	100 ml Milch	1 Zimtstange
1 EL Zimtpulver	1 Prise Salz	3 EL Zucker
Puderzucker		

Die Zitronenschale abreiben. Die Vanilleschote längs aufschneiden und das Mark mit einem Löffel herauskratzen. Die Eier trennen und das Eiweiß mit Salz steif schlagen. Die Eigelbe mit zwei Esslöffeln Zucker und dem Vanillemark schaumig schlagen. Anschließend die Milch dazugeben und weiterschlagen. Den Quark mit der Zitronenschale und dem Rum vermengen und ebenfalls unterrühren. Abschließend das Mehl und das Eiweiß unterheben. Das Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und den Teig darin für etwa zehn Minuten mit einem Deckel anbraten. Danach den Schmarrn umdrehen und weitere zehn Minuten durchgaren. Den Schmarrn anschließen mit zwei Gabeln zerrupfen. Den Zucker sowie die Butter mit in die Pfanne geben und karamellisieren lassen. Den Schmarrn darin schwenken Für das Kompott die Äpfel schälen und mit etwas Wasser und der Zimtstange weich kochen. Das Kompott sowie den Schmarrn auf Tellern anrichten und mit dem Puderzucker garnieren.

Andreas Baumgartner am 27. Februar 2014