

# Kini-Schmarrn

## Für 4 Personen

### Für den Schmarrn:

150 g Mehl	TL Backpulver	$\frac{1}{4}$ l Milch
5 Eier	50 g Speisequark	1 EL Vanillezucker
1 TL Zitronen-Abrieb	1 TL Orangen-Abrieb	1 TL brauner Rum
Salz	90 g Zucker	1 EL braune Butter

### Für die Beeren:

300 g gemischte Beeren	1 EL Puderzucker	1 TL Orangenlikör
------------------------	------------------	-------------------

### Außerdem:

1 EL geh. Pistazienkerne	2 EL gebr. Mandelblättchen	4 Minzespitzen
Puderzucker		

Für den Schmarrn den Backofen auf 175 °C vorheizen. Das Mehl mit Backpulver mischen, in eine Schüssel sieben und mit der Milch glatt rühren. Die Eier trennen, die Eigelbe mit Quark oder Sahne, Vanillezucker, Zitronen- und Orangenschale und Rum unter die Mehl- Milch-Mischung rühren.

Die Eiweiße mit 1 Prise Salz und 50 g Zucker zu einem glänzenden, cremigen Schnee schlagen. Ein Drittel des Eischnees mit einem Schneebesen unter die Mehl-Eigelb-Mischung rühren, den übrigen Eischnee mit einem Teigschaber vorsichtig unterheben.

Die braune Butter in einer großen und tiefen ofenfesten Pfanne (28 cm Durchmesser) bei milder Hitze zerlassen und etwas Zucker darüberstreuen. Den Teig einfüllen und auf der Unterseite anbacken lassen. Anschließend den Schmarrn im Ofen auf der mittleren Schiene etwa 25 Minuten goldbraun backen.

Aus dem Backofen nehmen, den Schmarrn mit zwei Gabeln in mundgerechte Stücke zupfen und mit dem übrigen Zucker in der Pfanne hell karamellisieren. Zuletzt Pistazien und Mandelblättchen darüberstreuen.

Die Beeren verlesen, waschen und trocken tupfen, größere Exemplare klein schneiden. Mit Puderzucker und Orangenlikör marinieren. Die Minze waschen und trocken tupfen. Den Schmarrn auf vorgewärmte Teller verteilen, mit Puderzucker bestäuben und mit Beeren und Minzespitzen garniert servieren.

Alfons Schuhbeck am 30. Dezember 2019