

Flaumiger Quark-Schmarrn mit Beeren-Röster

Für den Schmarrn:

120 g Quark	10 g Crème-fraîche	40 g Maizena
100 g Zucker	3 Eier	1 Zitrone
2 EL Puderzucker	2 EL Butter	

Für den Beerenröster:

100 g gemischte Beeren	1 Zitrone	20 ml Rum
30 g Kristallzucker	5 g kalte Butter	

Den Ofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Für den Schmarrn die Eier trennen. Quark, Crème fraîche und Eigelb miteinander verrühren. Eiweiß mit dem Handrührgerät zu Eischnee schlagen. Maizena und 60 Gramm Zucker nach und nach hinzufügen. Eischnee unter die Quarkmasse heben.

Einen Esslöffel Butter in einer Pfanne aufschäumen und Schmarrnteig bei mittlerer Temperatur circa fünf Minuten darin braten. Pfanne für zwölf Minuten in den vorgeheizten Ofen geben und den Teig stocken lassen.

In einer weiteren Pfanne übrige Butter und Zucker schmelzen. Schmarrn aus dem Ofen nehmen und in grobe Stücke reißen. In der Karamellbutter von allen Seiten karamellisieren, aus der Pfanne nehmen und Zuckerschicht leicht abkühlen lassen.

Für den Beerenröster Beeren waschen und trockentupfen. Beeren mit Zucker und Rum vermengen und in einer Pfanne erhitzen, bis der Saft austritt. Zitronenschale abreiben und den Abrieb zu den Beeren geben. Butter einmontieren.

Den flaumigen Quarkschmarrn mit Beerenröster auf Tellern anrichten, mit Puderzucker bestreuen und servieren.

Alexander Kumptner am 04. November 2016