

Polar's Kochstudio
26 / 2008

Mohnschmarren

Zutaten für 2 Portionen:

130 g Quark (Topfen)
1 Vanilleschote(n)
2 Ei(er)
60 g Sauerrahm, (saure Sahne)
20 g Grieß, (Dinkelgrieß)
1 Pkt. Vanillezucker
1 Zitrone(n), unbehandelt
1 Prise Salz
10 g Stärkemehl
30 g Zucker
40 g Mohn, gemahlen
2 EL Butter
2 EL Honig

Zubereitung:

Topfen etwas abtropfen lassen. Vanilleschote der Länge nach aufschneiden und das Mark herauskratzen. Eier in Dotter und Eiklar trennen. Topfen, Sauerrahm, Grieß, Dotter, Vanillemark, abgeriebene Zitronenschale und Salz glatt rühren. Diesen Teig 2-3 Stunden rasten lassen. Eiklar mit Kristallzucker aufschlagen und Stärke unterrühren. Zuerst Mohn, dann den Schnee unter die Topfenmasse heben. Den Backofen auf 170 Grad vorheizen, in einer Pfanne oder Auflaufform Butter und Honig vorsichtig erwärmen und den Teig eingießen. Pfanne sofort in den Ofen schieben (mittlere Schiene) und ca. 20 Min. backen. Schmarren mit 2 Gabeln zerreißen und mit Staubzucker bestreut anrichten. Dazu passen sehr gut Zwetschgen in Rotwein oder jede Art von Kompott.

Zubereitungszeit: 15 Minuten