

Quarkschmarrn mit Emmer

Zutaten

4	Eier
100 g	Quark
120 g	Emmer Vollkornmehl „extrafein“
½ TL	Weinsteinbackpulver
30 g	Honig oder Zucker
1 Zitrone	Schalenabrieb
250 ml	Milch
1 EL	Butter
	Puderzucker nach Belieben



Zubereitung

- Eier trennen und das Eiweiß steif schlagen.
- In einer Schüssel Eigelb, Quark, Honig sowie den Zitronenabrieb schaumig schlagen
- Emmer Vollkornmehl und Weinsteinbackpulver mischen und abwechselnd mit der Milch hinzufügen und zu einem glatten Teig verrühren.
- Den steif geschlagenen Eischnee vorsichtig unterheben
- Den Ofen auf 180°C vorheizen.
- Den Teig auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech gießen und gleichmäßig verteilen.
- Im vorgeheizten Ofen etwa 15-20 Minuten goldbraun backen, bis der Teig fest ist.
- Den gebackenen Teig mit einem Backrad in kleine Ecken schneiden.
- In einer Pfanne etwas Butter schmelzen und Puderzucker zugeben und leicht karamelisieren lassen
- die geschnittenen Schmarrn-Stücke hinzufügen und bei mittlerer Hitze anbraten, zwischendurch wenden
- Den gebratenen Quarkschmarrn auf Teller verteilen und nach Belieben mit Puderzucker bestäuben und mit Apfelmus, Joghurt oder Zwetschenröster servieren.