

Topfenschmarrn

Zutaten für zwei bis vier Personen:

Für den Teig:

2 Eier, 1 gehäufter EL Zucker, 80 g Mehl

100 g Quark/Topfen, 1/8 l Milch, 1/8 l Sahne

2 EL braune Butter, 1 Prise Salz

Außerdem:

1 Apfel

Zitronensaft, 2 EL Butter, 2 EL Zucker

2-3 EL in Rum (oder Likör) eingeweichte Rosinen

2 EL gehackte Mandeln, Puderzucker

Zunächst einen Pfannkuchenteig anrühren: Eier, Zucker, Mehl und Quark miteinander gründlich verrühren, dann erst Milch und Sahne sowie die braune Butter und die Salzprise hinzufügen. Wenn der Quark bröselig ist (weil er gut

abgetropft wurde), ruhig den Mixstab nehmen. Den glatten Teig zugedeckt mindestens zwei Stunden – lieber einen ganzen Tag – quellen lassen.

Dann den Apfel ungeschält vierteln und vom Kerngehäuse befreien, die Viertel in dünne Schnitze schneiden. Damit sie schön hell bleiben, mit Zitronensaft beträufeln.

Den Teig immer wieder zerrupfen und zerreißen, bis lauter duftige, knusprige Stücke entstehen

Pro Portion (bezogen auf zwei Personen) in einer unbeschichteten Pfanne 1 Esslöffel Butter erhitzen, die Hälfte der Apfelscheiben darin anrösten, mit 1 Esslöffel Zucker karamellisieren und je 1 Esslöffel Rosinen und gehackte Mandeln dazugeben. Knapp fingerhoch Pfannkuchenteig darüber gießen. Während man diesen an der Unterseite karamellisieren lässt, mit einer Backschaufel immer wieder den gebackenen Teig beiseite schaufeln, damit flüssiger Teig nachrutschen kann. Und immer wieder mit zwei Gabeln den Pfannkuchen zerrupfen und zerreißen, bis lauter duftige, knusprige Stücke in der Pfanne sind. Dick mit Puderzucker bestäuben und sofort servieren.

Beilage: keine, der Schmarrn ist sich selbst genug.

Getränk: Klassisch wäre ein Glas Milch.