

Quarkschmarrn mit Rosinen bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

2 Beutel Kaiserschmarrn (fix), 400 ml Milch, 200 gr Magerquark, 2 Esslöffel Orangensaft, 4 Esslöffel Butter, 4 Esslöffel Rosinen, 4 Esslöffel Mandelsplitter, 4 Esslöffel Puderzucker, 2 Karambole, 8 Physalis.

Die Vorbereitungen:

Kaiserschmarrn mit kalter Milch zu einem glatten Teig verrühren, Quark und Orangensaft unterrühren. Die Früchte waschen, die Karambole in Scheiben und die Physalis in Achtel schneiden.

Die Zubereitung:

Die Hälfte der Butter in einer beschichteten Pfanne zerlassen und den Teig hineingießen. Rosinen und Mandelsplitter darüber verteilen und 3-5 Minuten goldbraun braten, den Teig vierteln, wenden und ebenfalls 3-4 Minuten braten. Mit 2 Pfannenwendern oder Gabeln in Stücke reißen und noch einmal eine Minute braten. Auf Tellern verteilen, mit den Früchten umlegen und mit Puderzucker bestäubt servieren.

Guten Appetit!