



BLAUSCHIMMELKÄSE-KAISERSCHMARRN MIT BALSAMICO PFLAUMEN



QimiQ VORTEILE

- Flaumige Konsistenz
- Voller Geschmack bei weniger Fett
- Einfache und schnelle Zubereitung



25



leicht

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

FÜR DEN BLAUSCHIMMELKÄSE-KAISERSCHMARRN

250 g

100 g Magerquark

6 Eigelb

80 ml Milch

Salz

schwarzer Pfeffer, frisch gemahlen

Muskatnuss, gemahlen

6 Eiweiss

80 g Weissmehl

120 g Butter

120 g Blauschimmelkäse

FÜR DIE BALSAMICO PFLAUMEN

180 Zucker

225 ml Balsamico Essig, 8 Jahre gelagert

125 ml Rotwein

2 Msp. Zimt, gemahlen

1 Msp. Gewürznelken, gemahlen

250 g Zwetschgen, gewürfelt

500 g Zwetschgen, in Spalten geschnitten

ZUBEREITUNG

1. Für den Blauschimmelkäse-Kaiserschmarren: QimiQ Saucenbasis mit Topfen, Eigelb, Milch und Gewürzen glatt rühren.
2. Eiweiss steif schlagen und zusammen mit Mehl unter die Masse heben.
3. Butter in einer Pfanne erhitzen, den Teig hineingiessen. Den Blauschimmelkäse grob zerbröseln und auf dem Teig verteilen.
4. Die Pfanne mit dem Teig in den vorgeheizten Backofen bei 180 °C (Umluft) geben und ca. 15-20 Minuten goldgelb backen.
5. Kaiserschmarren aus dem Ofen nehmen und in der Pfanne mit zwei Gabeln in Stücke reißen.
6. Für die Balsamico Pflaumen: Zucker, Balsamico Essig, Rotwein, Gewürznelken, Zimt und würfelig geschnittene Pflaumen in einen Topf geben und ca. 20 Minuten kochen lassen. Alles mit einem Stabmixer pürieren und durch ein Sieb passieren.
7. Die Flüssigkeit aufkochen. Die in Spalten geschnittenen Pflaumen dazugeben und einmal kurz aufkochen. Vom Herd nehmen und ziehen lassen.
8. Blauschimmel-Kaiserschmarren mit Balsamico Pflaumen auf den Tellern anrichten und servieren.