



QUARKSCHMARREN



QimiQ VORTEILE

- Flaumige und saftige Konsistenz
- Nur 2 Zubereitungsschritte
- Einfache und schnelle Zubereitung



10



leicht

ZUTATEN FÜR 2 PORTIONEN

125 g	
135 g	Quark 20 % Fett
5	Eigelb
80 g	Weissmehl
20 g	Vanillezucker
1	Zitronenschale, Saft und Abrieb davon
5	Eiweiss
80 g	Zucker
1 Prise(n)	Salz
80 g	Butter, zum Karamellisieren
60 g	Zucker, zum Karamellisieren

ZUBEREITUNG

1. Backofen auf 180 °C (Umluft) vorheizen.
2. QimiQ Saucenbasis, Quark, Eigelb, Mehl und geschmolzene Butter gut vermischen.
3. Eiweiss mit Zucker steif schlagen und unterheben.
4. Schnee unter Topfenmasse heben.
5. Masse in eine befettete Auflaufform geben und im vorgeheizten Backofen ca. 20 Minuten backen.
6. Topfenschmarren zerreißen, mit Staubzucker bestäuben und servieren.
7. Schmarren in der Pfanne mit zwei Gabeln zerreißen. Mit Zucker und der restlichen Butter beträufeln und im Ofen fertig karamellisieren.
8. Mit Staubzucker bestäuben und servieren.
9. **Tipp:** Portionsweise bei 160 °C erwärmen und servieren.