



QUARK SCHMARREN (LIGHT FLUFFY SHREDDED PANCAKE)



QimiQ BENEFITS

- Light, fluffy and moist consistency
- Quick and easy - only 2 preparation steps
- Quick and easy preparation



10



easy

INGREDIENTS FOR 2 PORTIONS

125 g	QimiQ Sauce Base
135 g	Quark 20 % fat
5	Egg yolk(s)
80 g	AP Flour
20 g	Vanilla sugar
1	Lemon peel, Juice and zest
5	Egg white(s)
80 g	Sugar
1 pinch(es)	Salt
80 g	Butter, to caramelize
60 g	Sugar, to caramelize

METHOD

1. Preheat the oven to 350 °F (air circulation).
2. Mix the QimiQ Sauce Base with the quark, egg yolks, flour and melted butter until smooth.
3. Whisk the egg whites with the sugar until fluffy and fold into the QimiQ mixture.
4. Schnee unter Topfenmasse heben.
5. Fill into a greased baking dish and bake in the preheated oven for approx. 20 minutes.
6. Tear the quark schmarren into pieces. Dust with icing sugar and serve.
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.