

Mohnschmarrn mit Heidelbeer-Ragout

Von: Beate Rothärmel
Portionen: 4 Personen

Zubereitungszeit: 30 Min.

Zubereitung

Honig in einer Pfanne schmelzen, Heidelbeeren zugeben, mit Heidelbeerpüree und Zimtstange aufkochen. 1 Minute köcheln lassen, mit etwas in kaltem Wasser angerührter Speisestärke binden.

Eier trennen. Eigelbe mit Magerquark, Milch, Sahne, Mohn und Mehl verrühren. Eiweiße mit einer Prise Salz steif schlagen. Zucker nach und nach einrieseln lassen. Eischnee vorsichtig unter die Quarkmasse heben.

Butter in einer ofenfesten Pfanne erhitzen, Schmarrnmasse hineingeben. Bei mittlerer Hitze backen, bis die Unterseite goldbraun gebacken ist.

Anschließend im 180°C heißen Backofen in ca. 10 Minuten fertig backen.

Den Schmarrn mit zwei Pfannenwendern in Stücke reißen. Butterflocken und Puderzucker darüber verteilen und unter Schwenken karamellisieren.

Mohnschmarrn mit den Heidelbeeren anrichten, mit Puderzucker bestäuben

Einkaufsliste

2 El Tahiti Vanille in
Akazienhonig
300 g Heidelbeeren
100 ml Heidelbeerpüree
1 Zimtstange
1 Tl Speisestärke
3 Eier
125 g Magerquark
50 g gemahlener Mohn
3 El Milch
60 ml Sahne
50 g Mehl
1 Prise Salz
80 g Zucker
2 El Butter
Puderzucker zum
Bestäuben