



hr1-DOLCE VITA

André Großfeld

Apfelschmarrn mit angemachtem Gewürz-Quark

ZUTATEN

Apfelschmarrn:

300 ml Milch
50 g Zucker
2 Äpfel
125 g Mehl
4 Eigelb
4 Eiweiß
50 g Butter
Öl
Zitrone, Prise Salz, Puderzucker

Gewürzquark:

250 g Quark
1 ½ TL Kardamom
1 ½ TL Koriander
1 EL Honig
1 EL Zucker
1 Orange

ZUBEREITUNG

Gewürz-Quark:

Den Quark mit den Gewürzen gut verrühren. Den Saft von der Orange darunter rühren. Den angemachten Topfen dann in ein Tuch geben und über ein Sieb abtropfen lassen. So braucht man keine Gelatine und man kann trotzdem schöne Nocken abstechen.

Apfelschmarrn:

Die Äpfel schälen, vierteln, entkernen, in feine Scheiben schneiden und mit Zitrone beträufeln. Die Milch, den Zucker, das Mehl und das Eigelb zu einem glatten Teig rühren. Das Eiweiß steif schlagen und mit den Apfelscheiben in die Masse unterheben.

Den Apfelteig nun in zwei großen Pfannen mit heißem Öl geben. Die Herdplatte sollte auf halber Hitze stehen. Wenn der Teig langsam anzieht, den Pfannkuchen wenden und von der anderen Seite auch goldbraun backen (ca. von jeder Seite fünf Minuten).

Wenn der Pfannkuchen fertig gebacken ist, mit Hilfe von zwei Gabeln den Pfannkuchen zerreißen und mit Butter und Puderzucker in der Pfanne karamellisieren.

Anrichten:

Den Schmarrn in der Pfanne servieren und den Quark separat anrichten.