

Topfen-Heidelbeer-Schmarren

Zutaten für 2 Portion als Hauptspeise

125 g TK-Heidelbeeren
1 P. Magertopfen (250 g)
3 Eier
1 EL (12 g) Dinkelgrieß (es geht auch normaler Grieß)
20 g Vanillepuddingpulver
4 EL Staubzucker
10 g Butter
ev. noch etwas Staubzucker zum Bestreuen



Zubereitung

Heidelbeeren aus dem Tiefkühler nehmen und kurz antauen aber nicht auftauen lassen. Übrige Beeren der Packung machen sich aufgetaut sehr gut im Frühstücksmüsli. Backrohr auf 180°C vorheizen. Eier trennen, Eiklar mit 2 EL Staubzucker steif schlagen.

Topfen, Dotter, Grieß, Puddingpulver und die restlichen 2 EL Staubzucker glattrühren. Zum Schluss Eischnee und Heidelbeeren vorsichtig mit dem Teigspatel (im Volksmund Gummihund) unter die Masse heben. Butter in einer beschichteten Pfanne mit hitzebeständigem Griff erhitzen, den Teig eingießen und nur ganz kurz anbacken lassen. Danach die Pfanne sofort ins Backrohr geben und ca. 10-15 Minuten goldbraun backen.

Zum Anrichten entweder in ganzen Stücken servieren oder als Schmarren in Stücke reißen. Mit etwas Staubzucker bestreuen und noch warm genießen.