

Heidelbeer Topfenschmarrn

Rezept für 4 Personen

120g Mehl
100g Milch
150g Topfen 40%
50g Zucker
3 Eier

3 EL Heidelbeeren (Tk)
1-2 EL Zucker
Rum



Den Teig zu einer glatten Masse verrühren und mindestens 20 Minuten Quellen lassen.
Tipp. Nach Geschmack noch etwas Schale von Orangen, Vanille und Rum zugeben.
Sollten Sie den Teig nicht gleich verarbeiten kann eine Prise Backpulver dienlich sein.

Etwas Öl in eine Pfanne geben und leicht erhitzen. Den Teig einlaufen lassen und dann in den vorgeheizten Backofen stellen. Ca. 20 Minuten bei 180°C. Die Backzeit kann je nach Ofen ein wenig variieren.

Inzwischen die gefrorenen Heidelbeeren mit Zucker und Rum leicht verkochen.
Ist der Schmarrn durchgebacken nehmen Sie ihn aus dem Ofen, zerreißen ihn mit zwei Löffeln in mundgerechte Stücke und schwenken ihn nochmals mit den Beeren. Mit Puderzucker bestreuen und genießen.

