

## Rezept der Woche:



## Quarkschmarrn mit warmen Heidelbeeren

### Zutaten für 2 Portionen:

300 g Heidelbeeren, 100 g Zucker, 1 EL Speisestärke, 250 g Magerquark, 150 g Saure Sahne, 50 g Dinkelgrieß, 20 g Vanillepuddingpulver, 3 Eier, Prise Salz, 40 g Butter

### Zubereitung:

Die Heidelbeeren abbrausen, trocken tupfen und in einem Topf mit 50 g Zucker erhitzen. Die Heidelbeeren köcheln lassen bis Flüssigkeit austritt und dann mit der in kaltem Wasser angerührten Speisestärke binden. Noch einmal aufkochen lassen und zur Seite stellen.

Den Backofen auf 200 Grad (Ober- und Unterhitze) vorheizen.

Den Quark, Saure Sahne, Grieß, Puddingpulver und 3 Eigelbe verrühren.

Das Eiweiß mit 1 Prise Salz steif schlagen und restliche 50 g Zucker einrieseln lassen.

Jetzt den Eischnee unter die Quarkmasse heben.

20 g Butter in einer ofenfesten Pfanne auf dem Herd zerlassen und anschließend den Teig einfüllen. Auf der Herdplatte weitere 5 Minuten braten und stocken lassen.

Nun die Pfanne im Ofen für 15 Minuten backen.

Den Quarkschmarrn mit der Gabel in Stücke reißen und mit der restlichen Butter in der Pfanne goldbraun braten.

Anschließend mit den warmen Heidelbeeren servieren und eventuell mit Puderzucker bestreuen.

**Guten Appetit!**

Unser Betrieb ist Mitglied in der Vereinigung der Spargel- und Beerenanbauer e.V.