



Baden-Württemberg
is(s)t Bio in der
Gemeinschaftsverpflegung



mit BIOBW-
Flüssig-Ei



Quarkschmarrn mit Zimt-Zwetschgen

Bio-Zutaten für 10 Portionen

1 l	flüssiges Voll-Ei (entspricht 20 frischen Eiern)
750 g	Magerquark
500 g	Mehl, Typ 405
125 g	Zucker
75 g	Zucker zum Karamellisieren
750 ml	Milch
100 g	geschmolzene Butter
15 g	Backpulver
2 g	Salz
250 g	Butterschmalz
	Puderzucker zum Servieren

Für das Kompott

1 kg	Zwetschgen*
700 g	Wasser oder Streuobstapfelsaft
100 g	Zucker
2	Zimtstangen
35 g	Stärke (z. B. Maisstärke)

*Je nach Jahreszeit können anstelle des Zwetschgenkompotts auch beispielsweise Apfel-, Birnen- oder Beerenkompott zum Quarkschmarrn serviert werden.

Tipp: Zitronenabrieb und Vanille verfeinern den Quarkschmarrn.

Zubereitung

1. 1 Liter flüssiges Voll-Ei und 2 g Salz in der Rührmaschine ca. 12 Minuten hell-schaumig schlagen.
2. Das Mehl mit Backpulver und 125 g Zucker mischen. Dann Milch, Quark und geschmolzene Butter zugeben und verrühren. Zuletzt die aufgeschlagenen Eier unterrühren.
3. Die Kippfanne auf kleine bis mittlere Temperatur erhitzen. Butterschmalz schmelzen und den Teig zugeben. Teig 8–10 Minuten mit geschlossenem Deckel anbacken.
4. Quarkschmarrn vierteln, dann portionsweise wenden und weitere 8–10 Minuten backen. Anschließend zerrupfen, mit 75 g Zucker karamellisieren und mit Puderzucker bestäuben.

Alternative ohne Kippfanne: Butterschmalz in zwei großen ofenfesten Pfannen erhitzen, den Teig zugeben und zugedeckt 3–4 Minuten anbacken. Die Pfannen in einem auf 180 Grad (Ober- und Unterhitze) vorgeheizten Backofen ca. 7–8 Minuten backen. Schmarrn auf den Herd stellen, wenden und zerrupfen. Dann 75 g Zucker zugeben, karamellisieren u. mit Puderzucker bestäuben.

1. Für das Kompott die Zwetschgen halbieren und entsteinen.
2. In einem Topf 700 ml kaltes Wasser oder Apfelsaft mit 100 g Zucker, Zimtstangen und Stärke kalt anrühren.
3. Zwetschgen zugeben, aufkochen und 5 Minuten sanft köcheln. Abgedeckt abkühlen lassen.



In der Themenwoche „Baden-Württemberg is(s)t Bio in der Gemeinschaftsverpflegung“ werden bei diesem Rezept möglichst viele, aber mindestens die **gelb gekennzeichneten Produkte** garantiert in zertifizierter Bio-Qualität und Herkunft verwendet. Denn: **Bio + Regional = Optimal!**

Herausgeber



Baden-Württemberg
Ministerium für Ländlichen Raum,
Landwirtschaft und Heimat