

Rezept Grießschmarren mit Topfen und einer Orangensauce

Rezept Grießschmarren mit Topfen und einer Orangensauce

Zutaten Sauce:

Orangen-Vanillesauce

Zutaten Schmarren:

160 g abgetropfter Topfen bzw. Quark

100 g Crème Fraîche

200 g Zucker

1 Pck Vanillezucker

60 g Grieß

1/2 Bio-Zitrone

1/2 Bio-Orange

5 Eier

1 EL Butter

1 Pr gemahlene Zimt

Puderzucker

Zubereitung Sauce:

Die süße Sauce herstellen.

Zubereitung Schmarren:

Ein Topf mit Wasser zum Kochen bringen.

Eine Orange, eine Zitrone mit einer Küchenbürste unter

Heißwasser abschrubben, mit einem Handtuch trockenreiben und von je einer Hälfte der beiden Früchte, die Schale mit einem Zestenreißer abschälen (das Weiße an der Innenseite der Schale sollte kaum sichtbar sein).

Die Zesten für ca. 3 Minuten in das kochende Wasser geben, durch ein Feinsieb abseihen und gut abtropfen lassen.

Für den Schmarren den Quark, Crème Fraîche, Zitronen-, Orangenschale, 100 g Zucker, Vanillezucker und den Grieß gut verrühren und 30 Minuten rasten lassen.

Das Backrohr auf 180 °C vorheizen.

Zwei Eier trennen und die Eiweiß mit 100 g Zucker zu festem Eischnee schlagen.

Die restlichen Eier trennen und 5 Eigelb in die Schmarrenmasse rühren.

Den festen Eischnee vorsichtig unter die Schmarrenmasse heben.

Die Butter in einer ofenfesten Pfanne erhitzen, die Schmarrenmasse in die Pfanne geben und auf mittlerer Schiene im heißen Ofen ca. 10-12 Minuten backen lassen.

Den fertigen Schmarren aus dem Ofen nehmen und mit Puderzucker bestäuben.

Zurück zu Backrezepte

Zurück zu dem Weihnachtsgebäck