

Mohn-Schmarrn mit Heidelbeeren

Für 2 Personen

| | | |
|--------------------|------------|----------------------|
| 150 g Heidelbeeren | 2 Eier | 60 g Magerquark |
| 25 g Mohn | 1 Orange | 1 Vanilleschote |
| 1 Stange Zimt | 2 cl Rum | 2 EL Milch |
| 30 ml Sahne | 25 g Mehl | 40 g Zucker |
| 2 EL Butter | 2 EL Honig | 50 ml Heidelbeersaft |
| 1 TL Speisestärke | Salz | Puderzucker |

Den Ofen auf 180 Grad vorheizen. Die Orange halbieren und pressen. Die Hälfte des Saftes mit dem Rum vermengen und den Mohn darin einweichen. Die Eier aufschlagen und trennen. Das Eigelb mit dem Magerquark, der Milch, Sahne, der Mohnmasse und dem Mehl verrühren. Die Eiweiße mit einer Prise Salz steif schlagen. Den Zucker nach und nach einrieseln lassen und den Eischnee vorsichtig unter die Topfenmasse heben. Einen Esslöffel Butter in einer Pfanne zerlassen, die Schmarrnmasse hinein geben und bei mittlerer Hitze backen, bis die Unterseite goldbraun ist. Anschließend für zehn Minuten im Ofen fertig backen. Den Schmarrn in Stücke reißen und die übrige Butter und den Puderzucker darüber verteilen. Das Ganze unter Schwenken karamellisieren. Die Vanilleschote längs halbieren und die Hälfte des Marks herauskratzen. Den Honig in einer Pfanne schmelzen lassen, die Heidelbeeren und den Saft zugeben, das Vanillemark und die Zimtstange ebenfalls. Nun das Ganze drei Minuten köcheln lassen. Die Speisestärke derweil in etwas kaltem Wasser anrühren und das Ganze mit der Stärke binden. Den Mohnschmarrn zusammen mit den Heidelbeeren auf Tellern anrichten und mit Puderzucker garnieren.

Johann Lafer am 18. September 2009