



Honigrezepte Imkerverein Viersen –Stadt

<http://imker-viersen.de/>

Topfenschmarrn

4 Eier

500 gr. Quark

150 ml saure Sahne

3 Eßl. Honig

1 große Prise Salz

100 gr. Rosinen

200 gr. Mehl

Butter zum Backen

Eier trennen, das Eiweiß sehr steif schlagen. Quark mit Eigelb, saurer Sahne, Honig und Salz gut verrühren. Die Rosinen zugeben, das Mehl unterrühren, zuletzt den Eischnee locker unterheben. Fett in der Pfanne heiß werden lassen, Quarkmasse etwa 1 cm hoch eingießen und auf beiden Seiten backen, dann mit 2 Gabeln in Stücke reißen und noch etwas weiterbacken. Fertigen Schmarrn im Backofen warm halten. Zum Schluss alles in die Pfanne zurück geben und nochmal aufbacken.