

# Topfenschmarrn mit Grillobst und Salzkaramell



## Zutaten (für 4 Personen)

4 kleine Äpfel, Birnen, Pfirsiche, Nektarinen oder  
8 Aprikosen je nach Geschmack  
1 EL flüssiges Butterschmalz  
40 g Rohrzucker  
150 g Karamell-Toffees  
100 ml Sahne  
1/2 TL Fleur de sel  
100 g Mehl  
250 ml Milch  
Mark von 1 Vanilleschoten  
1 TL unbehandelter Zitronenabrieb  
4 Eier (L)  
100 g Magerquark  
Salz  
40 g Zucker  
2 EL weiche Butter  
100 g Mandelblättchen

**Außerdem:** eine große Gusspfanne (ø 26-28 cm)



Zubereitungszeit  
60 Min



Kcal  
641

KJ  
2674

Eiweiss  
18,7 g

Fett  
34,0 g

Kohlenhydrate  
61,8 g

## Zubereitung

1. Den Grill auf mittlerer Hitze vorheizen. Das Obst halbieren und entkernen. Mit 1 EL flüssigem Butterschmalz einpinseln und mit etwas Zucker bestreut auf der Schnittfläche je nach Größe 6-10 Min. grillen. Dann in Alufolie schlagen und warmhalten.
2. Karamellbonbons auspacken und in einem Topf mit der Sahne bei niedriger Hitze langsam schmelzen lassen. Zum Schluss das Fleur de sel unterrühren.
3. Auf dem Grill eine große Gusspfanne geschlossen vorheizen. Das Mehl in eine Schüssel sieben und mit der Milch glatt rühren. Vanillemark und Zitronenabrieb dazu geben. Die Eier trennen. Eigelbe und Quark unterrühren. Eiweiße mit etwas Salz steif schlagen. Den Zucker einrieseln lassen und schlagen, bis der Schnee glänzt. Vorsichtig unter die Quarkmasse heben. Je 2 EL Butter in jede Pfanne schmelzen und den Teig darin verteilen.
4. Mit Mandeln bestreut geschlossen 25-30 Min. garen. Den Schmarrn zerzupfen und mit dem Obst und Salzkaramell servieren.