

Quark-Mandel-Schmarrn

Leckerer Quarkschmarrn mit Mandeln als kleine Mahlzeit für zwischendurch.

etwa 4 Portionen  gelingt leicht  bis 20 Minuten



Zutaten:

Zutaten:

200 ml Milch
1 Ei (Größe M)
1 Pck. Dr. Oetker Süße Mahlzeit
Quarkschmarrn
50 g Dr. Oetker gehobelte
Mandeln

Außerdem:

Margarine oder Butterschmalz
Puderzucker
500 g Dr. Oetker Kirsch Grütze

1 Zubereiten:

Milch in eine Rührschüssel geben. Ei sowie Mischung hinzufügen und mit einem Schneebesen zu einem glatten Teig verrühren. Mandeln unterrühren. In einer großen beschichteten Pfanne (Ø 28 cm) Margarine oder Butterschmalz erhitzen. Den Teig hineingießen und bei **mittlerer** Hitze goldbraun backen. Den an der Oberfläche noch etwas flüssigen Teig mit 2 Pfannenwendern erst vierteln, dann wenden. Teig mit 2 Pfannenwendern in kleine Stücke zerreißen und goldbraun backen.

2 Verzieren:

Quark-Mandel-Schmarrn mit Puderzucker bestreuen und mit Kirsch Grütze servieren.