



## Alpkäse-Schmarren

Zeit: 40 Minuten Schwierigkeit: mittel



### Zutaten (für 4 Personen)

- 80g Magertopfen
- 60g Sauerrahm
- 10g Weizengrieß
- 10g Maizena
- 2 Eier
- 50g Alma Alpkäse, fein gerieben
- 50g Alma Alpkäse, grob gewürfelt
- 40g Butter zum Backen
- Salz, Pfeffer, Muskatnuss

## Zubereitung

1. Magertopfen mit Sauerrahm, Weizengrieß, Maizena, Salz, Pfeffer, Muskatnuss und Eigelb glatt rühren. Gerieben und gewürfelte Alpkäse unterheben. Eiweiß mit Salz cremig schlagen und unter die Alpkäsemasse rühren.
2. Butter in einer beschichteten und feuerfesten Pfanne erhitzen, den Schmarrenteig einfüllen und für etwa 20 Minuten im auf 190°C vorgeheizten Ofen backen.
3. Die Pfanne aus dem Ofen nehmen, den Schmarrenen mit zwei Gabeln zerreißen, mit Staubzucker bestäuben und mit Marmelade servieren.

**Alma Tipp:** Neben Marmelade passt auch Apfelmus als süße Beilage zum Schmarrenen.

**Alma wünscht einen guten Appetit!**