



## Grießschmarren mit Apfelmus

---

---

### REZEPT

---

---

#### Zutaten für 2–3 Portionen:

250g Topfen (Quark)  
250g Äpfel  
100g Naturjoghurt  
80g Glattes Mehl  
60g Grieß  
35ml Agavendicksaft  
20g Butter  
3 Eier (Größe M)  
1 Prise Salz

#### Zubereitung:

Die Eier trennen. Eiweiß mit einer Prise Salz zu Eischnee schlagen. Topfen, Naturjoghurt, Grieß, Agavendicksaft und Eidotter gut miteinander vermengen und 10 Minuten quellen lassen. Backrohr auf 175°C (Ober-/Unterhitze) vorheizen. Nun das Mehl in den Grießteig einsieben und gut miteinander vermengen. Den Eischnee vorsichtig unterheben. In einer großen beschichteten Pfanne die Butter schmelzen lassen, den Teig einfüllen und 1–2 Minuten anbraten. Danach den Teig in der Pfanne im Backrohr auf mittlerer Schiene ca. 15 Minuten lang backen. Die Äpfel entkernen und in kleine Stücke schneiden. In einem Topf mit etwas Wasser weichkochen und mit einem Pürierstab fein pürieren. Den Grießschmarren aus dem Backrohr nehmen, mit zwei Kochlöffel zerreißen und auf vorgewärmten Tellern anrichten und mit Apfelmus servieren.

#### Tipp:

Alternativ zum Apfelmus kann man auch frisches Obst wie z.B. Zwetschken oder Beeren reichen oder Preiselbeermarmelade verwenden.