

Topfen-Grießschmarrn - ein Rezept von Eckart Witzigmann



Ein Klassiker und trotzdem – oder genau deswegen – einer der besten Nachtische überhaupt. Dieses einfach zuzubereitende Dessert erfreut Groß und Klein zu jeder Jahreszeit. Kombiniert mit einer [roten Grütze](#) oder einem Kompott wird die Nachspeise ein Hingucker für Gästeeinladungen.

Zutaten für 4 Portionen:



25 g Milch

- 10 g Grieß
- 400 g Speisequark
- 50 g Puderzucker
- 3 Eigelb
- 3 Eiweiß (eiskalt)
- 30 g grobkörniger Kristallzucker
- etwas Vanillemark
- etwas geriebene Zitronenschale

Tipp: Das kalte Eiweiß nur so lange schlagen bis der Eischnee cremig ist. Dann enthält er relativ viel Luft und erzielt beim Backen den erwünschten Soufflé-Effekt.

Zubereitung (ca. 40 Min.):



Schritt 1

Milch mit Grieß aufkochen, bis die Masse fest ist. Etwas auskühlen lassen.



Schritt 2

Quark, Puderzucker, Eigelbe, Vanillemark und Zitronenschale verrühren. Dann den abgekühlten Grieß beimengen.



Schritt 3

Eiweiß mit dem Kristallzucker nicht zu steif schlagen und dann in die Grießmasse unterheben.



Schritt 4

Alles in eine ausgebutterte, viereckige Backform geben und bei 180°C ca. 20 Minuten luftig backen.



Schritt 5

Mit einem großen Löffel Nocken ausstechen und auf lauwarme Teller verteilen. Mit etwas Kirschkompott oder [Grütze](#) servieren und mit Puderzucker bestreuen.

Guten Appetit!