

## Herzhafter Kaiserschmarrn

**Zutaten:** 60 g durchwachsener Speck  
150 g Bergkäse  
40 g Butter  
4 Eier  
150 g Magerquark  
200 ml Milch  
200 g Mehl  
Butter zum Braten

**Zubereitung:** Durchwachsenen Speck in Würfel schneiden und in einer Pfanne knusprig anbraten.  
Käse reiben, Butter schmelzen.  
Eier trennen, Eiweiß in eine kleine Schüssel, Eigelb in eine größere Schüssel geben. Zuerst das Eiweiß steif schlagen und beiseite stellen.  
Quark, Milch und Mehl zum Eigelb fügen und glattrühren. Den Speck, die flüssige Butter und den geriebenen Käse unterrühren. Danach das geschlagene Eiweiß vorsichtig unterheben.  
Etwas Butter in einer Pfanne erhitzen und aus der angerührten Masse nacheinander 3 bis 4 Portionen von beiden Seiten goldgelb backen. Nach dem Backen jede Portion mit zwei Gabeln in der Pfanne auseinander-reißen, kurz weiter braten, auf einen Teller geben und servieren.

Beilage: Grüner Salat, Feldsalat mit Äpfeln.

Guten Appetit wünschen die LandFrauen.  
Weitere Rezepte finden Sie [hier](#).