

Himbeergratin

Kategorie: Nachspeise

Zubereitungszeit: 50 min

Portionen: 4

Zutaten:

- 500 g Himbeeren
- 2 EL Puderzucker
- 2 ½ EL Zitronensaft
- 2 EL Orangenlikör
- 3 Eigelb
- 70 g Zucker
- 2 TL Speisestärke
- Abgeriebene Schale von je ½ unbehandelten Orange und Zitrone
- 100 ml Sahne

Beschreibung:

1. Die Himbeeren verlesen, putzen, waschen und abtropfen lassen. 2 EL Beeren mit Puderzucker und ½ EL Zitronensaft pürieren. Den Likör mit dem restlichen Zitronensaft unter das Himbeerpüree rühren. Mit den restlichen Beeren mischen und abgedeckt 20 Minuten ziehen lassen.
2. Die Eigelbe mit Zucker, der Speisestärke und den Zitronenschalen cremig schlagen. Die Sahne steif schlagen und unterheben. Den Backofen auf 225 Grad Celsius (Umluft 200 Grad Celsius) vorheizen.
3. Die Beerenmischung in ofenfeste Formen geben. Die Ei-Sahne-Mischung darauf verteilen. Im Backofen etwa 7 Minuten goldbraun überbacken. Das Himbeergratin warm servieren. Dazu Vanilleeis reichen.

Notizen:

