



CHEFKOCH.DE

Himbeer - Gratin mit Eis

aus Südtirol

Die Beeren verlesen und kurz waschen, 2 EL Beeren, Honig und 1/2 EL Zitronensaft miteinander pürieren. Den Likör, 2 EL Zitronensaft und das Püree verrühren. Mit den restlichen Beeren mischen und zugedeckt ziehen lassen.

Eigelb, Puderzucker, Stärke und Zitruschale cremig schlagen. Die Sahne steif schlagen und unter die Eiercreme ziehen.

Die Beeren mit der Marinade in ofenfeste, tiefe Teller geben. Die Eiermasse darauf verteilen. Im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 225°C/Umluft: 200°C/ Gas: Stufe 4) ca. 5 Minuten goldbraun gratinieren.

Mit Eis anrichten, evtl. mit Melisse verzieren.

Zubereitungszeit: 30 Minuten
Schwierigkeitsgrad: normal
kJ/kcal p. P.: 350 /

www.chefkoch.de

Zutaten für 4 Portionen:

500 g Himbeeren
2 EL Honig, flüssiger
2,5 EL Zitronensaft
2 EL Orangenlikör
3 Eigelb, frische
70 g Puderzucker
2 TL Speisestärke
1 Msp. Orange(n), abgeriebene Schale
1 Msp. Zitrone(n), abgeriebene Schale
100 g Schlagsahne
4 Kugel/n Speiseeis, Vanillegeschmack
Melisse zum Verzieren

Verfasser: sp1904