

Herbstbeeren-Gratin

Rezept für 4 Personen

Zutaten:

ca. 400 g gefrorene Beerenmischung
2 Eigelb
2 EK Honig
2 EL Weisswein
1 dl geschlagener Rahm
Saft einer halben Zitrone
Mandelsplitter
Pfefferminzblätter



Zubereitung:

Die Beeren in eine ofenfeste Form geben. Eigelb, Honig, Weisswein und Zitronensaft in einer Schüssel im Wasserbad schaumig schlagen, bis die Masse crèmeartig (nicht abartig) wird. Danach weiterrühren, bis die Masse etwas abgekühlt ist. Mit dem geschlagenen Rahm mischen und über die Beeren verteilen. Im heissen Ofen bei 220 Grad Oberhitze goldbraun backen.
Garnieren und sofort servieren.