

Clementinen Gratin

Erfrischend fruchtig und himmlisch süß: Das Rezept für Clementinen Gratin lässt sich in wenigen Minuten zubereiten und beliebig variieren.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 15 min

Gesamtzeit: 35 min



Zutaten

6 Stk.	Clementinen
3 Stk.	Eier
100 g	Zucker
250 ml	Schlagobers
60 g	Mandeln
20 g	Butter

Zubereitung

1. Für das Clementinen Gratin eingangs die Eier einzeln in eine Schüssel aufschlagen und mit Zucker verquirlen, bis das Gemisch eine weiße Farbe annimmt. In der Zwischenzeit den Backofen auf 210 Grad Celsius anheizen.
2. Schlagobers und Mandeln in einer zweiten Schüssel gründlich vermengen. Im Nachgang zum Zucker-Ei-Gemisch geben und luftig aufschlagen.
3. Die frischen Clementinen abschälen und von der Haut befreien. In mundgerechte Stücke schneiden. Ein scharfes Küchenmesser verwenden.

4. Vier kleine Dessertschälchen bereitstellen und die Butter auf die Schalen aufteilen. Mandelcreme mit einem Schöpflöffel aufteilen und Clementinen hinzufügen.
5. Die Förmchen in den Ofen stellen und für 15 Minuten backen, bis sich eine braune Kruste gebildet hat. Das Dessert überkühlen lassen und erst dann servieren.

Tipp

Vor dem Anrichten des Clementinen Gratins, etwas braunen Zuckers auf die Oberfläche der Förmchen streuen und diesen mit dem Bunsenbrenner karamellisieren.