Erdbeergratin

Dem duftenden, warmen Erdbeergratin zu widerstehen, ist eigentlich unmöglich! Mit diesem Rezept kann man seine Lieben glücklich machen.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 20 min

Gesamtzeit: 35 min



Zutaten

120 g	Erdbeeren
120 g	Walderdbeeren
2 cl	Grand Marnier
1 EL	Staubzucker
0.5 Stk.	Zitronen (den Saft davon)
2 Blätter	Minze

Für die Gratiniermasse

2 Stk.	Eidotter
1 EL	Staubzucker
1 Stk.	Vanilleschote
125 ml	Schlagobers

Zubereitung

1. Für das **Erdbeergratin** zunächst den Ofen auf Oberhitze mit 250 Grad anheizen. Anschließend die Erdbeeren und Walderdbeeren vorsichtig putzen, waschen und trockentupfen.

2. Eine Hälfte der Erdbeeren In eine Schüssel geben, mit dem Mixstab pürieren, dann durch ein Sieb passieren. In eine weitere Schüssel die Walderdbeeren sowie die verbliebenen Erdbeeren geben. Das Erdbeermus, Zitronensaft, Staubzucker und Grand Marnier ebenfalls zufügen und alles vorsichtig mischen. Minzblätter bei Bedarf waschen und trocknen, in schmale Streifen schneiden und untermischen.

3. Danach die Gratiniermasse vorbereiten: Eier trennen und die Dotter in eine Schüssel geben (Eiklar wird nicht benötigt). Vanillemark oder -zucker sowie Staubzucker zufügen und mit dem Rührgerät schaumig aufschlagen. Das Schlagobers in einer separaten Schüssel steifschlagen, dann unter die Masse heben.

4. Feuerfeste Teller verwenden und die Erdbeermischung darauf verteilen. Mit der Gratiniermasse überziehen und goldgelb überbacken lassen.

Tipp

Das feine Erdbeergratin mit frischen Erdbeeren dekorieren und vor dem Servieren mit Staubzucker bestreuen.