

Heidelbeer-Topfen-Gratin

Süß-fruchtiger Auflauf mit köstlichen Beeren: Von dem Rezept für Heidelbeer-Topfen-Gratin ist die ganze Familie begeistert.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 25 min

Gesamtzeit: 45 min



Zutaten

220 g	<u>Heidelbeeren</u>
2 Stk.	<u>Eier</u>
30 g	Staubzucker
4 cl	Sekt
0.5 Stk.	Zitronen (den Saft und die Schale davon)
30 g	Topfen
1 EL	Schlagobers
1 EL	Staubzucker (zum Bestreuen)
1 Stk.	Auflaufform

Zubereitung

- 1. Ein **Heidelbeer-Topfen-Gratin** ist schnell und leicht zuzubereiten: Den Backofen auf die höchste Oberhitze vorheizen. Heidelbeeren waschen, putzen und vorsichtig abtrocknen.
- 2. Sekt, Zitronensaft, Zitronenschale, Eidotter und Staubzucker verrühren. Über einem heißen Wasserbad zu einer schaumigen Masse schlagen. Vom Herd nehmen und den Topfen wie auch das Schlagobers untermischen.
- 3. Zwei kleine Gratinierförmchen oder eine große Form mit drei Viertel der Heidelbeeren befüllen. Die Gratiniermasse darüber gießen und die restlichen Beeren darauf verteilen. Bei Bedarf etwas eindrücken.
- 4. Im Backofen auf der mittleren Schiene überbacken. Wenn die Oberfläche goldgelb ist, das Gratin herausnehmen und mit Staubzucker bestreut servieren.



Tipp

Zu Heidelbeer-Topfen-Gratin schmeckt eine Portion Vanilleeis.