

Zwetschgen-Gratin

 happy-mahlzeit.com/2020/03/26/zwetschgen-gratin/

Zutaten für 2 Personen:

- 250g Zwetschgen, TK
- 4 Eier
- 1 EL Mehl
- 3 EL Zucker
- 30g Butter
- 1 Zweig Rosmarin
- Salz

Zubereitung:

Den Backofen auf Grillfunktion oder 200°C Oberhitze vorheizen.

Butter, 1 EL Zucker und etwas Rosmarin in eine Pfanne geben. Alle Zutaten gut vermischen. Die Zwetschgen zufügen und leicht karamellisieren lassen.

Die Eier trennen. Das Eiweiß mit einer kleinen Prise Zucker und Salz steif schlagen.

Das Eigelb mit dem restlichen Zucker schaumig schlagen. Das Mehl zugeben und unterrühren.

Die Pfanne vom Herd nehmen. Die karamellisierten Zwetschgen in eine Auflaufform geben. Das Eiweiß unter das aufgeschlagene Eigelb heben. Die Masse gleichmäßig über den Zwetschgen verteilen und für 5 Minuten auf höchster Gratinier-Stufe in den Ofen stellen.

Rezept: Steffen Henssler

Quelle: Topfgeldjäger vom 22.3.2012