

Horst Lichter | Quark-Gratin mit Beeren

Zutaten für 4 Personen:

- 250 g Speisequark
- 300 g gemischte Beeren, z.B. Erdbeeren, Himbeeren, Heidelbeeren
- 125 ml roter Fruchtsaft, z.B. Johannisbeersaft
- 4 cl Amaretto Mandellikör
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 1 Vanilleschote
- 1 Spritzer Zitronensaft
- 1 gehäufter EL Speisestärke
- 2 Eiweiß
- Salz
- 30 g Puderzucker
- Butter für die Formen

Zubereitung:

Die Vanilleschote der Länge nach aufschneiden und das Mark herauskratzen. Erdbeeren waschen und putzen. Restliche Beeren verlesen, kalt abbrausen und trocken tupfen.

Den Fruchtsaft mit Likör und Vanillemark in einem Topf aufkochen lassen. Zitronensaft hinzufügen. Speisestärke mit 2 EL kaltem Wasser glatt rühren und den Sud damit binden. Die Mischung ca. 2 Minuten köcheln lassen, vom Herd nehmen, die Beeren hinzufügen und vorsichtig untermischen.

Quark mit Vanillezucker in einer Schüssel glatt rühren. Die Eiweiße mit 1 Prise Salz zu steifem Schnee schlagen. Dabei nach und nach den Puderzucker einrieseln lassen. Den Eischnee unter die Quarkmasse heben.

Backofen auf 200 °C vorheizen.

4 ofenfeste Förmchen oder 1 große Auflaufform einfetten. Die Beeren darin verteilen und die Quarkmasse locker darauf streichen. Im Ofen auf mittlerer Schiene 8 – 10 Minuten goldbraun überbacken.

Nach Belieben mit Amarettinis garnieren und warm oder kalt servieren.

Rezept: Horst Lichter

Quelle: Lafer! Lichter! Lecker! vom 02.08.2008

Prominente Gäste: Joy Fleming & Hans Sigl