

GRATINIERTE ERDBEEREN MIT QUARKSCHAUM

Zutaten:

Für ca. 4 Personen

750 g Erdbeeren

Für den Quarkschaum:
2 Eier
40 g Zucker
Mark von einer Vanilleschote
eine Prise Salz
20 g Speisestärke
250 g Quark (20%)

Zum Garnieren:
Puderzucker zum Bestäuben
1 Handvoll Amarettinis

Zubereitung:

Die Erdbeeren waschen, das Grün entfernen und halbieren. In eine kleine Auflaufform schichten.

Den Backofen mit der Grillfunktion (Alternativ 220 Grad Oberhitze) vorheizen.

Die Eier trennen. Das Eigelb mit Zucker und Vanilleschotenmark mit dem Schneebesen eines

Rührgerätes schaumig aufschlagen. In einer neuen Schüssel das Eiweiß mit einer Prise Salz steif schlagen. Speisestärke und Quark unter das Eigelb rühren, anschließend vorsichtig den Eischnee unterheben.

Die Quarkcreme über den Erdbeeren verteilen und auf der oberen Schiene des Backofens ca. 5-7 Minuten gratinieren. Unbedingt bei Stehen bleiben, damit die Creme nicht verbrennt.

Die Form aus dem Ofen nehmen und auskühlen lassen. Vor dem Servieren mit Puderzucker bestäuben und mit zerbröselten Amarettinis garnieren.

Tipp: Schmeckt auch wunderbar mit Himbeeren oder Brombeeren.