



K I N D E R A R Z T
D R . M I C H A E L H A U C H

Rezept im Monat August/September

Beeren - Gratin

4	feste Pfirsiche oder Nektarinen
150 g	Blaubeeren (oder Zwetschgen)
150 g	rote Johannisbeeren (oder Brombeeren, Himbeeren)
250 g	Mascarpone
6 EL	Puderzucker
2	Eier
1 EL	Stärke
75 g	Sahne
75 g	Crème fraîche
1	Schale einer Bio-Zitrone

Die Pfirsiche in schmale Spalten schneiden. Mit dem übrigen gewaschenen Obst mischen und in eine Auflaufform geben. Mit 2 EL Puderzucker bestreuen.

Die Eier trennen und die Eiweiß mit 2 EL Puderzucker steif schlagen. Den Eiweißschaum unter die Mascarpone heben und gleichmäßig über die Früchte geben.

Die beiden Eigelbe mit den übrigen Zutaten vermischen und ebenfalls über die Früchte/Mascarpone geben.

Im 200° heißen Backofen gratinieren, bis die Oberfläche braun wird. Eventuell Umluft plus Grillfunktion hierfür nutzen.

Tipp: Mascarpone ist eine Sahnecreme, die durch Zitronensaft eingedickt wird. Sie können sie z.B. bei Rewe kaufen.