



www.suesse-weine.de

ZUTATEN

Für 4 Personen

Erdbeergratin

200 g Erdbeeren

80 g Puderzucker

2 Eigelb

2 Eiweiß

50 g Quark

50 g Crème fraîche

1 EL Zitronensaft

1 EL Orangenlikör

Erdbeeren vierteln und mit 30 g Puderzucker bestäuben und 1 EL Orangenlikör beträufeln.
Zwei Eigelb, 50 g Puderzucker und 1 EL Zitronensaft zu einer dicklichen Crème verschlagen.
Jeweils 50 g Crème fraîche und Speisequark hineingeben und verrühren.
Das Eiweiß schlagen und dann vorsichtig unterheben.

Die Erdbeeren in flache Förmchen geben, die Masse darübergeben und alles für etwa 15 - 20 Minuten bei 200 Grad im Ofen überbacken.

Modifiziert nach <http://besseressen.wordpress.com/>

Weinempfehlung

Moscato d'Asti