Rezept

Himbeergratin

Ein Rezept von Himbeergratin, am 29.04.2024

Zutaten

- **600 g** TK-Himbeeren
- **1 Päckchen** Vanillezucker
- **60 g** Zucker
- **3 EL** Orangenlikör (ersatzweise Orangengelee)
- **3 EL** Limettensaft
- **4** Eiweiße
- **2** Eigelbe

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 6 PERSONEN | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 140 kcal

Zubereitung

1. Himbeeren in eine Gratinform geben. Bei 180 Watt 10-12 Min. auftauen. 150 g Himbeeren pürieren, das Püree durch ein Sieb streichen und mit Limettensaft und Vanillezucker verrühren. Himbeerpüree auf den übrigen Himbeeren verteilen. Den Grill des Mikrowellengerätes auf stärkste Stufe vorheizen.

2. Eiweiße mit Zucker steif schlagen, Eigelbe und Orangenlikör unterziehen. Die Creme über die Himbeeren gießen. Bei stärkster Grillstufe in der untersten Einschubleiste bei 180 Watt 2-3 Min. goldgelb gratinieren.