

## Rezept

# Brombeeren mit Mandelhaube

Ein Rezept von Brombeeren mit Mandelhaube, am 08.02.2025

## Zutaten

<b>2</b> Eier (Größe M)	<b>100 ml</b> Milch
<b>30 g</b> Mehl	<b>25 g</b> gemahlene Mandeln
<b>25 g</b> gehackte Mandeln	<b>40 g</b> Zucker
<b>1 TL</b> Zimtpulver	<b>300 g</b> Brombeeren (frisch oder tiefgekühlt)
<b>2</b> Eigelbe	<b>50 g</b> Zucker
<b>100 ml</b> Milch	<b>75 g</b> Sahne
<b>1/2 TL</b> gemahlene Vanille	<b>4</b> ofenfest Portionsformen mit ca. 15 cm Ø

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 400 kcal

## Zubereitung

1. Die Eier trennen. Die Eiweiße beiseitestellen. Die Eigelbe mit der Milch, dem Mehl, den gemahlene und gehackten Mandeln, dem Zucker und dem Zimtpulver in eine Schüssel geben und mit einem Schneebesen kräftig verrühren. Zugedeckt 10 Min. beiseitestellen und quellen lassen.
2. Den Backofen auf 200° vorheizen. Für die Sauce die Eigelbe mit dem Zucker hell-cremig aufschlagen. Die Milch und die Sahne zusammen einmal aufkochen, dann löffelweise unter die Eigelbcreme rühren. Mischung in einen kleinen Topf gießen und die Vanille einrühren. Alles bei schwacher Hitze mit einem Schneebesen verrühren, bis die Sauce leicht dicklich wird. In eine Schüssel umfüllen und beiseitestellen.
3. Die Brombeeren für das Gratin in den Portionsformen verteilen. Die übrigen Eiweiße zu steifem Schnee schlagen und unter den Mandelteig heben. Teig über die Brombeeren geben. Alles im vorgeheizten Ofen (Mitte) in 25-30 Min. goldbraun backen. Die Vanillesauce dazu servieren.