Rezept

Gratinierter Obstsalat

Ein Rezept von Gratinierter Obstsalat, am 19.04.2024

Zutaten

1-1,5 kg	Obst (die Reste aus dem Obstkorb oder alles, was einen am Obststand anlacht – möglichst bunt gemischt, aber ohne Zitrusfrüchte)
1 Päckchen	Vanillezucker
2 EL	Mandel- oder Orangenlikör (z.B. Amaretto, Cointreau)
4 EL	Zitronensaft
2	Eier
2 EL	Zucker
1/2 TL	abgeriebene Zitronenschale

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4-6 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 390 kcal

Zubereitung

1. Obst je nach Sorte schälen oder waschen, in kleine Stücke schnipseln. Mit Zitronensaft beträufeln. Backofen auf 200 Grad vorheizen (auch Umluft jetzt schon: 180 Grad).

2. Die Eier in Eigelb und Eiweiß trennen. Die Eigelbe mit dem Zucker, dem Vanillezucker, Zitronenschale und Likör glattrühren. Eiweiße mit den Quirlen vom Handrührgerät steif schlagen. Mit der Eigelbcreme verrühren.

3. Den Obstsalat in eine feuerfeste Form füllen, mit dem Eierschaum bestreichen und im Backofen (Mitte) 10 Minuten überbacken.