Küchen Götter
GU Rezepte

Rezept

Süßes Murmelgratin

Ein Rezept von Süßes Murmelgratin, am 08.10.2026

Zutaten

500 g	Süßkirschen
2 gestr. EL	Kakaopulver
2	Eier
500 g	Vanillejoghurt
2-3 Scheiben	altbackenes Schwarzbrot (ca. 180 g)
3 EL	Raspelschokolade
	Salz
	Kakaopulver oder Puderzucker zum Bestreuen

Rezeptinfos

Portionsgröße 1 | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 355 kcal

Zubereitung

1. Den Backofen auf 180° vorheizen. Die Kirschen waschen und entsteinen. Das Brot zerbröseln und mit Kakao und Raspelschokolade mischen.

2. Die Eier trennen. Die Eiweiße mit 1 Prise Salz steif schlagen. Eigelbe und Vanillejoghurt mit dem Handrührgerät gründlich verrühren. Den Eischnee unterziehen.

3. Brotbrösel in einer flachen Auflaufform verteilen. Die Joghurtmasse darüber schichten und die Kirschen hineinsetzen. Im Ofen (Mitte, Umluft 160°) ca. 35 Min. backen. Nach Belieben mit Kakaopulver oder Puderzucker bestäuben.