

Rezept

Überbackene Erdbeeren

Ein Rezept von Überbackene Erdbeeren, am 09.06.2026

Zutaten

600 g Erdbeeren (ersatzweise Pfirsich- oder Aprikosenhälften)

100 g Puderzucker

100 g Mascarpone

100 ml Grand Marnier

5 Eier

100 g Speisequark (20 %)

abgeriebene Schale von 1 unbehandelten Zitrone

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 475 kcal

Zubereitung

1. Die Erdbeeren waschen, von den Stielansätzen befreien, halbieren und sternförmig in einer flachen feuerfesten Form anordnen. Den Grand Marnier darüber träufeln. Den Backofen auf 200° vorheizen.
2. Die Eier trennen. Die Eigelbe und die Hälfte des Puderzuckers cremig rühren. Den Quark, den Mascarpone und die abgeriebene Zitronenschale unterrühren.
3. Die Eiweiße mit dem restlichen Puderzucker mit den Rührbesen des Handrührgeräts schaumig schlagen und unter die Quark-Mascarpone-Mischung ziehen.
4. Die Quark-Mascarpone-Mischung auf den Erdbeeren in der Form verteilen. Im heißen Backofen (Mitte, Umluft 180°) in ca. 15 Min. hellbraun backen.