

BACHSERMÄRT

D A S R E Z E P T

GRATINIERTE ERDBEEREN

Für 4 Personen. Zubereitungszeit circa 40 Minuten

Gratinierte Erdbeeren

550 g Erdbeeren
0.5 l Milch
150 g Zucker
1 Vanilleschote, längs halbiert
8 Eigelb
60 g Mehl
4 Eiweiss
100 g Rahm
Puderzucker

Pfefferminz oder Zitronenmelisse-Sauce

2 dl Wasser mit
200 g Zucker aufkochen,
auskühlen lassen
50 g Pfefferminz oder Zitronen-
melissenblätter
20 g Mandeln gemahlen

Gratinierte Erdbeeren

Erdbeeren waschen, rüsten, halbieren und auf einem ofenfesten Teller anrichten.

Milch mit Hälfte des Zuckers und Vanilleschote aufkochen, Vanilleschote herausnehmen, auskratzen und Vanille zurückgeben.

Eigelb mit Mehl und 1-2 EL heisser Milch glatt rühren, zur Milch geben und eine Minute kochen. Creme unter gelegentlichem rühren auskühlen lassen. Eiweiss mit restlichem Zucker steif schlagen und unter die Creme ziehen. Den Rahm steif schlagen und ebenfalls unter die Creme ziehen.

Ofen auf 200°C mit Oberhitze vorheizen.

Creme über Erdbeeren verteilen, mit Puderzucker bestäuben, goldig backen (ca.15-20min)

Vor dem Servieren mit Puderzucker bestäuben.

Pfefferminz oder Zitronenmelisse Sauce

70 g Zuckersirup mit Pfefferminzblättern und Mandeln mit dem Stabmixer fein pürieren, nach Belieben mehr Zuckersirup begeben bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist.

Das Rezept ist von Cristina Rubortone und Simone Herzog, Köchinnen vom Bären Fisibach