

## 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.