



Aprikosen - Amaretti - Gratin

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 15m
- **Zubereitungszeit:** 18m
- **Fertig in** 33m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '33', 'cook_time' : '18m', 'prep_time' : '15m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Sommerlich, fruchtig, einfach und schnell gemacht, aber so.... lecker

Zutaten

- 800 g frische Aprikosen
- 175 g Amaretti, grob gestoßen, zerbröseln
- 3 El Amaretto
- 3 Eigelb
- 65 g Zucker
- 3 El Amaretto
- 125 ml geschlagene Sahne
- 1 Prise Salz
- Etwas flüssige Butter

Zubereitungsart

Schritt1

Die Vorbereitung:

Schritt2

Eine ausreichend große Auflaufform zunächst mit flüssiger Butter austreichen.

Schritt3

Die Aprikosen halbieren und vom Kern befreien; mit der Schnittfläche nach oben in die Auflaufform setzen.

Schritt4

Die grob zerbröselten Amaretti mit dem Amaretto beträufeln, tränken; die Aprikosen "üppig, kuppelförmig" füllen.

Schritt5

Das Gratin:

Schritt6

Die Eigelbe mit dem Zucker auf einem heißen Wasserbad cremig aufschlagen, gut ausgaren.

Schritt7

(Mit den Schneebesen, von Hand, oder mit dem Handrührgerät) Den Amaretto dazu geben.und die steif geschlagene Sahne in zwei Schritten unterheben.

Schritt8

Über dem Gratin gleichmäßig verteilen und in der mittleren Schiene des auf 200 ° C - 220 ° C für ca. 15 - 18 min. schieben.

Schritt9

In den letzten 5 min. mit Zucker bestreuen und unter den glühenden Heizschlangen goldbraun karamelisieren lassen.

Schritt10

(Geht besonders einfach mit einem Haushalts - Bunsenbrenner)

Schritt11

Anrichtevorschlag:

Schritt12

Mit Puderzucker bestäuben, dazu eine Kugel Walnuss Eis oder Fruchtpürée reichen.

Schritt13

Rezeptart: Souflèe-Aufläufe **Tags:** Sommerlich, fruchtig

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/aprikosen-amaretti-gratin/>