



Aprikosen - Gratin mit Amarettini

- **Portionen:** 4-6
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 20m
- **Fertig in** 30m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '30', 'cook_time' : '20m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '4-6', 'yield' : " } });
```

Keine Angst vor komplizierten Gratins, dieses ist kinderleicht und schnell gemacht

Zutaten

- Für die Füllung:
- 1 kg frische Aprikosen
- 250 g kleine, italienische Makronen, "Amarettini", grob zerbröselt
- 4 El Amaretto
- 2 El Sahne
- 2 El Frischkäse (Gervais oder Philadelphia)
- Zum Überbacken:
- 3 Eigelb
- 75 g Zucker
- 3 El Amaretto
- 1 Becher Sahne, steif geschlagen

Zubereitungsart

Schritt1

Die Aprikosenzunächst halbieren, entsteinen und mit der Schnittfläche nach oben in eine Gratinform oder fin euerfeste Portionenförmchen legen.

Schritt2

Die zerbröselten Amarettini mit dem Amaretto tränken; mit dem Frischkäse und Sahne glatt rühren. Kuppelförmig auf den Aprikosen verteilen.

Schritt3

Die Eigelbe mit dem Zucker, 1 kleinen Prise Salz und dem Amaretto, intensiv und cremig, 4 - 5 min. aufschlagen. Die geschlagene Sahne unterheben und alles über den Aprikosen verteilen. Für 15 - 20 min. in den auf 220 ° C vorgeheizten Backofen schieben, (Mittlere Schiene) appetitlich, goldgelb

bräunen.

Schritt4

Anrichtevorschlag:

Schritt5

Appetitlich gebräunt und sofort heiß zu Tisch geben, dazu reiche ich eine Kugel Walnuss - oder Vanilleeis.

Rezeptart: Souflée-Aufläufe

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