

Erdbeer - Gratin mit Prosecco - Zabaione

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 15m
- **Fertig in** 25m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '25', 'cook_time' : '15m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Das fruchtig, leckere „Schmankerl“, unkompliziert und schnell gemacht

Zutaten

- Für die Erdbeeren:
- 400 g vollreife Erdbeeren, geputzt, gewaschen, halbiert oder geviertelt
- Mark 1 Vanilleschote
- 50 g Zucker
- 1 EL Cointreau
- Etwas Zitronenabrieb
- Die Gratin Masse:
- 1/2 EL Zucker
- Schuss Amaretto
- 125 ml Prosecco
- 4 Eigelb

Zubereitungsart

Schritt1

Schritt2

Den Backofen zunächst auf höchste Grillstufe stellen.

Schritt3

Die geputzten, gewaschenen Erdbeeren ev. halbieren oder vierteln, mit Vanille, Zucker, Cointreau und Zitronenabrieb eine halbe Stunde marinieren.

Schritt4

In Portionsförmchen oder eine große Auflaufform geben, am einfachsten in tiefen Tellern.

Schritt5

Die Gratin Masse:

Schritt6

Prosecco, Eigelbe, Amaretto und Zuckerauf einem Wasserbad heiß aufschlagen, bis sich das Volumen nahezu verdoppelt hat und die Eigelbe gut ausgegart sind.

Schritt7

Über den Erdbeeren gleichmäßig verteilen, glatt streichen und in der obersten Schiene goldgelb überbacken.

Schritt8

Schritt9

Anrichtevorschlag:

Schritt10

Mit Puderzucker einstäuben und sofort servieren.

Rezeptart: Souflée-Aufläufe **Tags:** erdbeeren, gratin, prosecco, Zabaione

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/erdbeer-gratin-mit-prosecco-zabaione/>