

Erdbeeren-Frischkäse-Gratin

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 5m
- **Fertig in** 15m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '15', 'cook_time' : '5m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Weg vom üblichen „Erdbeereinerlei“! Hier nun bei Gekonntgekocht ein einfaches Erdbeer / Frischkäse Gratin

Zutaten

- 125 g Gervais oder Philadelphia Frischkäse
- 2 El Milch
- Mark 1 Vanilleschote
- 30 g Zucker
- 1 Tütchen Vanillezucker
- 1 Prise Salz
- Etwas Zitronenabrieb
- 2 Eigelbe
- 2 Eiweiß, steif geschlagen
- 400 g frische Erdbeeren, geputzt, gewaschen

Zubereitungsart

Schritt1

Zunächst den Frischkäse zerbröckeln, die Eigelbe, Zucker und Vanillezucker sowie den Zitronenabrieb dazu geben und mit 2 El Milch glatt verrühren.

Schritt2

Das Eiweiß mit 1 Prise Salz steif schlagen und in 2 Schritten locker unter die Masse heben.

Schritt3

Die Erdbeeren in einer ausreichend großen, gebutterten Auflaufform, oder auch in Portionsförmchen verteilen und die Frischkäsemasse darüber glatt verstreichen.

Schritt4

Den Backofen 5 min. lang mit Ober - bzw. Grilloberhitze auf 180° C vorheizen und das Gratin ca. 5 min. backen und bräunen.

Schritt5

Mit Staubzucker bestreut, direkt aus dem Backofen zu Tisch geben.

Rezeptart: Sonstiges **Tags:** einfach, erdbeeren, frischkäse, gratin, kinderleicht, schnell

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/erdbeeren-frischkaese-gratin/>