Gratin von exotischen Früchten

- **Portionen:** 4-5
- **Vorbereitungszeit:** 15m
- **Zubereitungszeit:** 15m
- **Fertig in** 30m

window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '30', 'cook_time' : '15m', 'prep_time' : '15m', 'servings' : '4-5', 'yield' : '' });

Ein köstliches und doch so einfaches Dessert im Hochsommer, für die schnelle Zubereitung.

Zutaten

- 400 g exotische Früchte nach der Jahreszeit und dem Marktangebot wie: Kiwis, Mangos, Annas, Melonen, Orangen, Pampelmusen, gelbe Pflaumen, Lychies, Beerenfrüchte usw.
- 5 - 6 Eier
- Zucker nach Geschmack,
- 1/4 l Sahne
- Vanillemark 1 Vanillestange
- Etwas Kirschwasser.

Zubereitungsart

Schritt1

Die Vorbereitung:

Schritt2

Das Obst waschen, ggf. schälen oder entkernen und in gleichmäßige Stücke oder Spalten schneiden.

Schritt3

In bunter Reihenfolge, in einem feuerfesten Gratin Schälchen oder

Schritt4

auf einem Suppenteller verteilen. Ev. etwas zuckern und mit etwas Kirschwasser "parfümieren“.

Schritt5

Der Eierguss:

Schritt6

5 - 6 ganze Eier mit der gleichen Menge Sahne verquirlen.

Schritt7

Mit Zucker nach Geschmack und Reifegrad der Früchte,, sowie Vanillemark und 2 cl Kirschwasser versetzten.

Schritt8

Die Früchte nunmehr mit der Ei - Sahnemischung, deckend übergießen

Schritt9

Etwa 10 min. unter die auf 200° C vorgeheizten Grillstäbe ihres Backofens schieben, „gratinieren“, goldgelb überbacken.

Schritt10

Mit Puderzucker bestreuen, sofort servieren.

Rezeptart: Souflèe-Aufläufe **Tags:** einfach, exotische früchte, gratin, köstlich, leicht, royal, sommerrezepte, warmes dessert

https://www.gekonntgekocht.de/rezept/gratin-von-exotischen-fruechten/