

# 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 Eieguss:

### **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 fruchte, gratin, köstlich, leicht, royal, sommerrezepte, warmes dessert

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