

Schnelles, einfaches Mango Gratin mit Himbeermark

- **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' : '' });
```

Etwas Schnelles, Leckeres für die Hausfrau mit wenig Zeit

Zutaten

- Für das Mango Gratin:
- 2 Stück vollreife, aber feste Mangos
- 200 g Bio - Joghurt
- Etwas Zitronenabrieb
- 3 El Zucker, nach Geschmack
- 2 Eigelbe
- 2 Msp. Zimt
- 10 g flüssige Butter
- Für das Himbeermark:
- 250 g T.K. Himbeeren
- 2 El Zucker nach Geschmack
- Ev. etwas Sahnesteif

Zubereitungsart

Schritt1

Das schnelle, einfache Mango Gratin:

Schritt2

Die Mango zunächst schälen, halbieren und den Kern entfernen. In 1/2 cm dicke Scheiben schneiden und exakt, dachziegelartig auf eine gebutterte Auflaufform legen.

Schritt3

Den Joghurt mit den Eigelben, etwas Zimt und Zucker glatt verrühren und gleichmäßig über den

Früchten verteilen, glatt streichen.

Schritt4

Für 20 min. in den auf 200 ° C vorgeheizten Backofen, mittlere Schiene schieben, leicht Farbe nehmen lassen.

Schritt5

Das Himbeermark:

Schritt6

Die aufgetauten Himbeeren und den Zucker mit dem Zauberstab fein mixen, anschließend durch ein Küchensieb streichen. Nachschmecken, ev. leicht mit Sahnesteif „sämig“ binden.

Schritt7

Anrichtevorschlag:

Schritt8

Das Gratin heiß in der Auflaufform zu Tisch geben, das Himbeermark à part dazu reichen.

Rezeptart: Souflée-Aufläufe **Tags:** himbeermark, schnelles

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/schnelles-einfaches-mango-gratin-mit-himbeermark/>