



# 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/>