

Schnelles Fruchtgratin mit Amaretti

- **Portionen:** 5-6
- **Vorbereitungszeit:** 15m
- **Zubereitungszeit:** 20m
- **Fertig in** 35m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '35', 'cook_time' : '20m', 'prep_time' : '15m', 'servings' : '5-6', 'yield' : " });
```

Geht auch mit Aprikosen, Pfirsichen, Nektarinen; köstlich mit Eiscreme

Zutaten

- Für das Gratin:
 - 800 g Früchte(Aprikosen, Pfirsichen, Nektarinen)
 - 200 g Amaretti oder ersatzweise Marzipan Makronen
 - 4 El Amaretto
 - 4 El Creme fraiche
- Für den Guss:
 - 3 Eigelb
 - 75 g Zucker
 - 50 ml Amaretto
 - 75 ml Sahne

Zubereitungsart

Schritt1

Die Vorbereitung:

Schritt2

Den Backofen auf höchste Stufe vorheizen, die Früchte entkernen, halbieren. Die Amaretti grob zerbröseln und mit dem Amaretto tränken, anschließend mit Creme fraiche vermischen.

Schritt3

Eine große Gratin - oder Portionsförmchen "ausbuttern" und mit Zucker austreuen.

Schritt4

Die Früchte mit der Schnittfläche nach oben, dicht an dicht hinein setzen.

Schritt5

Die Füllung "üppig", mit einem kleinen Berg auf den Früchten verteilen.

Schritt6

Der Guss:

Schritt7

Die Eigelbe mit dem Zucker mittels Handrührgerät intensiv, cremig 5 min. aufschlagen, dann den Amaretto und die steif geschlagene Sahne unterheben.

Schritt8

Gleichmäßig über den Früchten verteilen und für ca. 18 min., auf der mittleren Schiene backen, appetitlich Farbe nehmen lassen.

Schritt9

Anrichtevorschlag:

Schritt10

Direkt aus dem Rohr zu Tisch geben und mit einer separaten Kugel Walnuss - oder Vanilleeis servieren.

Rezeptart: Souflèe-Aufläufe **Tags:** einfach, fruchtig, lecker, schnell

Nährwertangabe

Informationen pro Portion:

- Energie (kcal)463
- Fett (g)14
- KH (g)68
- Eiweiss (g)6
- Ballast (g)10

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/schnelles-fruchtgratin-mit-amaretti/>