



Beeren Gratin aus dem Beefer

Zutaten für 4 Personen

Beeren

- 500 g gemischte Beeren
- 50 ml Grand Manier oder Schnaps nach Belieben
- 250 g Zucker
- etwas Basilikum und Minze
- 2 Zimtstangen
- 2 Chilis
- 1 Orange

Zubereitung

Kerne der Chili entfernen, die Chilis hacken und mit dem Saft und Abrieb der Orange mischen. Anschliessend die gehackte Minze und Basilikum sowie die restlichen Zutaten zugeben und für 24 Stunden ziehen lassen. Nach dem Ruhen nochmals abschmecken und mit frischen Kräutern verfeinern.

Gratin Masse

- 125 g Quark
- 4 Eigelb
- 1 Vanilleschote
- 3 Esslöffel Zucker
- 1 unbehandelte Orange
- 50 g Mehl
- 4 Eiweiss
- 1 Prise Salz

Zubereitung

Alle Zutaten ausser dem Eiweiss miteinander vermengen. Anschliessend das Eiweiss steif schlagen und vorsichtig unterheben. Gleichmässig auf die Beeren verteilen und auf der untersten Stufe im Beefer für ca. ein bis zwei Minuten backen. Statt im Beefer kann das Gratin auch im Ofen bei 170 Grad für 15 bis 20 Minuten gebacken werden.