

Heute gibt es: HIMBEERGRATIN

ZUTATEN:

300g Himbeeren
1 Esslöffel Zucker
2 Esslöffel Kirsch
Butter
150g Rahmquark
1 Esslöffel Zucker
2 Eier
1 Esslöffel Rahm
1 Kaffeelöffel Vanillezucker
Puderzucker

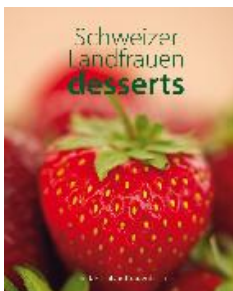
ZUBEREITUNG:

- Himbeeren mit dem Zucker und Kirsch vermischen und in eine gebutterte Auflaufform füllen
- Quark, Zucker, Eier, Rahm und Vanillezucker gut verrühren und über die Beeren geben
- In der Mitte des vorgeheizten Ofens bei 250 Grad 20 bis 30 Minuten überbacken
- Mit Puderzucker bestäuben und warm oder kalt servieren

Tipp!

Werden Souffléförmchen verwendet, verringert sich die Backzeit auf etwa 10 Minuten

Ein Rezept aus:



"Schweizer Landfrauendesserts". Auf 192 Seiten präsentiert die Rezept-sammlung 265 köstliche Süßigkeiten von Schweizer Bäuerinnen und Landfrauen aus allen Regionen der Schweiz – vom Baselbiet, Waadtland über das Tessin ins Graubünden bis an den Bodensee. Aufgeteilt in die Kapitel Süßes mit Früchten, Beeren und Gemüse, Crème und Mousse, Tiramisu, Köppli, Flan und Pudding, Kaltes und Gefrorenes und aus dem Ofen.

ISBN 978-3-905694-37-6