

Beerengratin



Pour 4 Personen

Préparation : 10 min

Cuisson : 8 min

Zutaten

- 500 g Beeren (Walderbeeren, Himbeeren, Heidelbeeren)
- 100 g Zucker
- 1 dl süsser Weisswein (Amigne oder andere Sorte)
- 4 Eigelb
- 1 dl steifgeschlagener Rahm

Zubereitung

Die Beeren in 4 Suppenteller, 4 Eierplättchen oder feuerfesten Tonformen verteilen. Den vorbereiteten Saft auf die Beeren verteilen. Kurz im Ofen erwärmen. Die Eigelbe mit dem restlichen Zucker cremig schlagen, mit dem Schlagrahm und dem restlichen Wein sorgfältig mischen. Diesen Guss auf die Beeren giessen und unter dem Salamander (Grillschlange) oder im Ofen bei 250° C gratinieren.