

# 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, Arvine oder andere Sorte)
- 4 Eigelb
- 1 dl steifgeschlagener Rahm

## Zubereitung

Die Beeren putzen und abspülen.

400 g in kleine Suppenteller oder tiefe Teller teilen.

Die restlichen 100 g mit 50 g Zucker und 6 cl süßem Weißwein in den Mixer geben.

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.

Rezept aus dem Buch: „Cuisine & Traditions au Pays de Fribourg“. Verlag La Sarine.