

Brombeergratin

Brombeergratin

Zutaten für 4 Personen

Schwierigkeitsgrad: Einfach

Zubereitungszeit: 1 Std

Menu: [17.08.2016](#)

Creation: [Rolf Gilgen](#)

Zutaten für 4 Personen:

Butter für Förmchen

8 trockene Biskuits, z.B. Sablé, Petit-Beurre

250 g Brombeeren

100 Halbfett- oder Rahmquark

100 g Crème fraîche

2 Eigelb

2 Esslöffel Puderzucker

2 Eiweiss

Puderzucker zum Bestäuben

Zubereitung:

1 Benötigte Portionen Souffléförmchen sehr gut ausbuttern. Den Backofen auf 180 Grad vorheizen.

2 Die Biskuits gut zerbröseln und auf dem Boden der Förmchen verteilen. Die Brombeeren verlesen und ebenfalls an die Förmchen verteilen.

3 Den Quark, die Crème fraîche, die Eigelbe und den Puderzucker zu einer cremigen Masse rühren. Die Eiweisse steif schlagen und sorgfältig unterheben. Die Quarkcreme über die Brombeeren geben und die Förmchen leicht auf die Tischplatte klopfen, so dass sich die Creme gut verteilt.

4 Die Brombeergratins im 180 Grad heissen Ofen auf der zweituntersten Rille 15 – 20 Minuten backen. Herausnehmen und mit Puderzucker bestreuen. Heiss oder lauwarm servieren.

Rezept nach Annemarie Wildeisen, „Mein Küchenjahr “ , 2013, AT Verlag, Aarau und München