

Überbackene Beeren bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

300 gr gemischte Beeren oder TK-Ware, 1 Esslöffel Zitronensaft, 1 Teelöffel Puderzucker, 40 gr Quark, 2 Eier, 40 gr Puderzucker, Schale von je 1/2 Orange und Zitrone, 1 Teelöffel Vanillepuddingpulver, 50 gr Kristallzucker.

Die Vorbereitungen:

Beeren verlesen, kurz waschen und trockentupfen.

Beeren mit Zitronensaft und Zucker vermischen und kurz ziehen lassen.

Die Zubereitung:

Backrohr auf 250 Grad (Grillstellung) vorheizen.

Beeren in 4 Gratinförmchen verteilen. Quark in ein Tuch einschlagen und gut ausdrücken. Eier trennen.

Dotter mit Puderzucker cremig rühren.

Zuerst abgeriebene Orangen- und Zitronenschale, dann Puddingpulver und Quark in die Dottermasse rühren. Eiklar mit Kristallzucker zu Schnee schlagen und unterheben. Beeren mit der Masse nicht zu dick überziehen und im Rohr (mittlere Schiene)

ca. $1\frac{1}{2}$ Minuten überbacken. Beeren mit Puderzucker bestreuen und servieren.