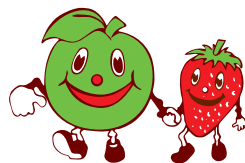

QUARKGRATIN MIT BEEREN



**OBSTGUT
TACKHEIDE**

* SEIT 1974 *

Für 4-6 Personen:

Zutaten: 500 g Sahnequark
(ersatzweise Mascarpone
+ Magerjoghurt)
300 g Himbeeren (auch gefroren)
150 g rote Johannisbeeren (auch gefroren)
150 g Heidelbeeren (auch gefroren)
1 Vanilleschote
4 Eier
200 g Puderzucker
50 g Speisestärke
2 El Aprikosenlikör (ersatzweise Rum)
Salz
3 El Zitronensaft

Zubereitung: Die Beeren mit Ausnahme der Himbeeren waschen, verlesen, auf einem Tablett ausbreiten und 15 Minuten ins Gefriergerät stellen. Backofen auf 180 Grad (Gas 2-3, Umluft 160 Grad) vorheizen.
Quark, ausgekratztes Vanillemark, Eigelb, 80g Puderzucker, Speisestärke, Zitronensaft und Aprikosenlikör mit dem Handrührgerät gut vermengen. Das Eiweiß, 1 Prise Salz und 100g Puderzucker zu sehr steifem Schnee schlagen. Vorsichtig unter die Quarkmasse heben.
Zum Schluss $\frac{3}{4}$ der gut gekühlten Beeren untermischen. Die Masse sofort in eine gefettete Gratinform gießen. Die restlichen Beeren darauf verteilen. Auf der zweiten Einschubleiste von unten 25-35 Min. backen. Dann 10 Min. bei leicht geöffneter Tür im ausgeschalteten Ofen ziehen lassen.
Den Gratin mit dem restlichen Puderzucker bestreuen und heiß servieren.

Guten Appetit!