



**Obstgut Tackheide**

## **Quarkgratin mit Beeren**

*Raffiniert, ganz einfach!*

*Für 4-6 Personen:*

**Zutaten:** 500g Sahnequark(ersatzweise Mascarpone + Magerjoghurt)  
300g Himbeeren  
150g rote Johannisbeeren (auch gefroren)  
150g Heidelbeeren (auch gefroren)  
1 Vanilleschote  
4 Eier  
200g Puderzucker  
50g 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!