

ERDBEEREN MIT MASCARPONE-CREME GRATINIERT

Vorbereitungszeit 5 Minuten | Kochzeit 3 Minuten |
Leicht | 4 Portionen

Dieses Rezept stammt noch aus meiner Lehrzeit und ist mir bis heute in Erinnerung geblieben. Es ist eines meiner Lieblings Erdbeer-Rezepte überhaupt. Das Schöne an der Sache ist, dass es sehr einfach und schnell ist. Man kann die Creme auch wunderbar für anderes Obst benutzen.

Schritt 01

Die Erdbeeren waschen, putzen und vierteln.

Schritt 02

Die Eigelbe und Puderzucker mit einem elektrischen Rührgerät einige Minuten schaumig schlagen. Sollte der Zucker sehr klumpig sein, muss man ihn vorher durch ein Sieb geben. Zum Schluß die Mascarpone zugeben und nur noch ganz kurz glattrühren. Besser wird es, wenn man die Mascarpone separat kurz glattrührt und dann die Eigelb-Zuckermischung unterhebt.

Schritt 03

Den Ofen auf der Grillstufe vorheizen. Die Erdbeeren in einen Teller geben (wichtig dass er etwas Hitze verträgt) und mit der Creme übergießen. Dann im Ofen möglichst dicht unter die Heizstäbe stellen und für etwa 2-3 Minuten gratinieren. Wichtig: immer dabei bleiben, denn es geht sehr schnell.

Alternativ kann man auch einen Bunsenbrenner benutzen. In einem Umluftofen funktioniert es leider nicht.

Erdbeer Blitzdessert - wenig Arbeit, viel Genuss!

Tipps

Der Grill wird heißer, wenn man die Ofentür offen lässt.

Zutaten

- 500 g Erdbeeren
- 4 gestrichene EL Puderzucker
- 4 Eigelbe (Größe M)
- 4 EL Mascarpone
- etwas Minze oder Basilikum zum Dekorieren

Wie gefällt dir das Rezept?

Klicken Sie auf einen Stern, um dieses Rezept zu bewerten!

Bewertung abgeben

Durchschnittliche Bewertung 5 / 5. Anzahl der Bewertungen 6

Bisher noch keine Bewertung! Seien Sie der Erste, der dieses Rezept bewertet.

[Meine Feierabendküche*](#)