

Gratinierte Himbeeren

Für 2 Personen

250 g Himbeeren	1 Ei	1 EL Magerquark
1 Zitrone, unbehandelt	1 EL Zucker	100 g Sahne
Salz	Puderzucker	

Backofen auf 200 Grad Grill vorheizen. Das Ei aufschlagen und trennen. Etwas Zitronenschale von der Zitrone reiben. Das Eigelb mit zwei Esslöffeln Puderzucker und einer halben Messerspitze Zitronenabrieb schaumig schlagen. Anschließend in den Quark unterrühren. Das Eiweiß mit einer Prise Salz und dem Zucker zu einem cremigen Schnee schlagen. Die Sahne steif schlagen. Eine Hälfte der Sahne unter den Eiweißschnee heben und die andere Hälfte unter die Eigelbmasse heben. Beides zusammenfügen. Die Himbeeren in eine ofenfeste Form füllen und die Eiersahne darüber verteilen. Im Backofen drei Minuten gratinieren. Die gratinierten Himbeeren auf einem Teller anrichten, mit Puderzucker bestäuben und servieren.

Eva Hülsenbeck am 18. März 2010