

# Brombeer-Gratin

## Für zwei Personen

500 g Brombeeren      40 g Zucker    2 Eier  
80 ml Sahne

Den Backofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Eins der Eier trennen und das Eiweiß zusammen mit einer Prise Zucker steif schlagen. Das übrige Ei ebenfalls trennen und beide Eigelbe mit dem restlichen Zucker in einer Schüssel schaumig schlagen. Die Sahne steif schlagen und mit dem Eigelbschaum vermengen. Anschließend den Eischnee ebenfalls unterheben. Die Brombeeren putzen, waschen und abtropfen lassen. Die Ei-Sahne-Mischung in eine Gratinform füllen und die Beeren darauf verteilen. Das Gratin für circa zehn Minuten in den vorgeheizten Backofen geben. Das Brombeer-Gratin auf einem Teller anrichten und servieren

Ricky Vogel am 25. September 2014