

Himbeer-Gratin

Für zwei Personen

150 g TK-Himbeeren 200 g Sour Cream 50 g brauner Rohrzucker
1 Vanilleschote Zucker

Den Ofen auf 220 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen. Die Vanilleschote längs aufschneiden und die Hälfte des Marks auskratzen. Die Sour Cream mit dem Vanillemark abschmecken und je nach Geschmack mit etwas Zucker süßen. Anschließend die Sour Cream gemeinsam mit den Himbeeren in kleine Auflaufförmchen schichten. Gleichmäßig mit braunem Zucker bestreuen im Backofen für etwa sechs bis acht Minuten backen, bis der braune Zucker karamellisiert ist. Anschließend etwas abkühlen lassen und im Backförmchen servieren.

Paul Woelky am 16. Januar 2015