

# Rote Früchte mit Schmand-Gus, gebrannten Mandeln, Minze

**Für zwei Personen**

**Für die Früchte:**

1 rötliche Birne	1 roter, süßer Apfel	50 g Himbeeren
100 g Schmand	2 Eier	25 g Zucker
1 Pkg. Bourbon-Vanillezucker	Butter	

**Für die Mandeln mit Minze:**

2 EL Mandelblättchen	2 EL Zucker	1 TL Kürbiskernöl
2 Stiele Minze		

**Für die Garnitur:**

5 EL Puderzucker

Ofen auf 250 Grad Oberhitze vorheizen.

Für die Früchte Birne, Apfel und Himbeeren waschen und trocken tupfen. Apfel und Birne halbieren, Kerngehäuse entfernen und beides in feine Scheiben schneiden. Kleine Auflaufformen buttern, Apfel- und Birnenspalten, sowie Himbeeren hineinlegen.

Für den Schmand-Guss Eier aufschlagen und mit Zucker und Vanillezucker schaumig schlagen. Schmand unterheben. Masse über die Früchte gießen. Bei 250 Grad circa 5 Minuten gratinieren. Für die gebrannten Mandeln Zucker und Kürbiskernöl in eine Pfanne geben und Zucker schmelzen. Minze abrausen, trockenwedeln und klein hacken. Mandelblättchen und Minze in die Pfanne geben. Mandeln karamellisieren, dann auf einem Backpapier auskühlen lassen.

Rote Früchte mit Schmand-Guss mit Puderzucker bestäuben, mit gebrannten Mandeln mit Minze anrichten und servieren.

Graziella Macri am 14. April 2016