

Beerengratin mit Crumble

Für zwei Personen

100 g TK Erdbeeren	40 g TK Himbeeren	30 g rote TK Johannisbeeren
30 g TK Heidelbeeren	50 g Zucker	2 EL Zitronensaft
2 Eigelb	100 g Mascarpone	

Für den Crumble:

60 g Mehl	25 g Zucker	40 g Butter
1 Prise Salz	Zimt	

Den Backofen auf 180 Grad Ober-/ Unterhitze vorheizen. Beeren waschen und mit Küchenpapier trocken tupfen. Die Erdbeeren klein schneiden. Die Beeren mit 20 g Zucker und Zitronensaft mischen.

Die Eigelbe mit den restlichen Zucker schaumig aufschlagen und die Mascarpone unterheben. Mehl, Zucker, Zimt und Salz in einer Schüssel mischen. Butter in Stückchen dazugeben und zwischen den Händen zu Streusel krümeln. Die Mascarpone-Masse in kleine Portions-Auflaufformen verteilen, Beeren und dann den Crumble darüber streuen. Das Gratin 15 Min. im Ofen backen. Beerengratin mit Crumble auf Tellern anrichten und servieren.

Lisa Marb am 23. März 2017