

Zwetschgen-Gratin

Für 2 Portionen

4 Eier	250 g Zwetschgen, TK	1 EL Mehl
Salz	3 EL Zucker	30 g Butter
1 Zweig Rosmarin		

Den Backofen mit Grillfunktion vorheizen (alternativ Oberhitze 200 Grad). Eine Pfanne aufsetzen und Butter, einen Esslöffel Zucker sowie ein wenig Rosmarin hinein geben. Durch leichtes Rühren dafür sorgen, dass sich die Zutaten in der Pfanne gut vermischen. Die Zwetschgen in die Pfanne geben und leicht karamellisieren lassen. Die Eier aufschlagen und Eiweiß und Eigelb voneinander trennen. Das Eiweiß steif schlagen und mit je einer leichten Prise Zucker und Salz abschmecken. Das Eigelb mit dem restlichen Zucker schaumig schlagen, das Mehl zugeben und unterrühren. Die Pfanne vom Herd nehmen und die karamellisierten Zwetschgen in eine Auflaufform geben. Das Eiweiß unter das aufgeschlagene Eigelb heben. Die Masse nun über die Zwetschgen in die Auflaufform geben und gleichmäßig verteilen. Die Auflaufform für rund fünf Minuten auf höchster Gratinierstufe in den Ofen stellen. Die Form aus dem Ofen nehmen und das Gratin auf Tellern anrichten und servieren.

Steffen Henssler am 22. 03. 2012