

Überbackene Beerenfrüchte

Für 4 Personen

500 g gemischte Beerenfrüchte 1-2 El Vanillezucker 1 El Zitronensaft
3 Eier (M) 3½ El Puderzucker 3 El Mehl

Beeren verlesen, putzen, Erdbeeren in grobe Stücke schneiden. Mit Vanillezucker und Zitronensaft mischen. 5 bis 10 Minuten marinieren.

Eier und 3 El Puderzucker mit den Quirlen des Handrührers mind. 5 Minuten schaumig-cremig aufschlagen. Mehl langsam unterrühren.

Die Beeren in eine gefettete Auflaufform geben und den Teig darauf verteilen. Im heißen Ofen bei 220 Grad (Umluft 200 Grad) auf der mittleren Schiene 15 bis 20 Minuten goldbraun überbacken. Mit Puderzucker bestreut servieren.

Tim Mälzer am 16. 07. 2011