



## Benötigte Zutaten

3	Eier
1/2	Zitrone Bio
250 g	Mehl
450 ml	<b>Premium Alpenmilch</b>
100 g	Zucker
500 g	Erdbeeren
Prise	Salz

## Erdbeergratin

Ein Pflichtrezept für alle Erdbeer-Liebhaber

### Anleitung

1. Die Zitronenhälfte heiß abwaschen und trockentupfen, den Saft auspressen.
2. Für den Teig Eier trennen und das Eigelb mit Mehl, 1 EL Zitronensaft, Milch und 75 g Zucker zu einem glatten Teig verrühren.
3. 20 Minuten quellen lassen.
4. Inzwischen Erdbeeren waschen, putzen.
5. Mit restlichem Zucker mischen und auf 4 kleine Auflaufformen verteilen.
6. Das Eiweiß mit 1 Prise Salz steifschlagen und unter den Teig heben.
7. Diesen über die Erdbeeren geben und im vorgeheizten Backofen bei 200 °C (Umluft 180 °C; Gas: Stufe 3) in zehn bis 15 Minuten goldbraun backen.



Ein Rezept vom  
**ORF Fernsehgarten**