



Benötigte Zutaten

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

Erdbeergratin

Ein Pflichtrezept für alle Erdbeer-Liebhaber

Anleitung

Die Zitronenhälfte heiß abwaschen und trockentupfen, den Saft auspressen. Für den Teig Eier trennen und das Eigelb mit Mehl, 1 EL Zitronensaft, Milch und 75 g Zucker zu einem glatten Teig verrühren. 20 Minuten quellen lassen.

Inzwischen Erdbeeren waschen, putzen. Mit restlichem Zucker mischen und auf 4 kleine Auflaufformen verteilen.

Das Eiweiß mit 1 Prise Salz steifschlagen und unter den Teig heben. 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