

frische Erdbeeren mit Topfen überbacken



www.groebenhof.at

(Zutaten für zwei Portionen)

- 250 g Erdbeeren
- Staubzucker
- einen Spritzer Zitronensaft

für die Topfenmasse

- 1 Eidotter
- 1 Eßl. Staubzucker
- 1 Eßl. Topfen
- abgeriebene Orangen und Zitronenschale
- eine Prise Vanillezucker
- etwas Rum
- 100 g geschlagene Sahne

Zubereitung:

Die Erdbeeren waschen und mit Staubzucker und Zitronensaft marinieren. In einem Suppenteller anrichten. Für die Topfenmasse das Eidotter mit dem Staubzucker, dem Vanillezucker, der Orangen und Zitronenschale und dem Rum schaumig schlagen. Den Topfen einrühren. Zum Schluß die geschlagene Sahne unterheben. Die Topfenmasse auf die Erdbeeren geben und bei sehr starker Oberhitze überbacken. Zu den überbackenen Erdbeeren Vanille- oder Erdbeereis servieren. Es können aber auch alle anderen Beerenfrüchte überbacken werden.