

Wir servieren
Ihnen Kuchen
für Gourmets

La Cuisine
KÜCHENSTUDIO

74889 Sinsheim
Lange Straße 22
Tel. 07261-13010

Obstaufwurf mit Früchten der Saison

Rezept-Info:

Personenzahl: 8 Stück
Menü: Dessert
Zubereitungszeit: 45 Minuten
Schwierigkeitsgrad: leicht

Zutaten:

600 g	Früchte (Himbeeren, Rhabarber, Kirschen, Pflaumen oder Äpfel)	100 g	Butter
5 St.	Eier	100 g	Zucker
½ Tl.	Zimt	1	Vanilleschote
500 g	Quark	4 El.	Haselnüsse
150 g	Grieß	1 Prise	Salz

Zubereitung:

Die Eier trennen. Butter und Eigelb schaumig schlagen. Zucker, Zimt, Mark der Vanilleschote, Quark, Haselnüsse und Grieß dazu geben und miteinander verrühren. Das Eiweiß mit einer Prise Salz steif schlagen und unter die Masse heben. Das Ganze in einen gefetteten Garbehälter füllen, mit Obst belegen und im Dampfgarer bei 100°C ca. 30 Minuten garen. Dazu können Sie Fruchtsauce oder Vanillesauce reichen.