



APRIKOSEN-NEKTARINEN GRATIN VOM GRILL



QimiQ VORTEILE

- Säurestabil und gerinnt daher nicht
- Backstabil
- Voller Geschmack bei weniger Fett



15



leicht

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

125 g	QimiQ Rahm-Basis, ungekühlt
10	Aprikosen
3	Nektarine(n)
120 g	Mascarpone
50 g	Zucker
2 Pkg.	Vanillezucker
2	Ei(er)
1	Eigelb
0.5	Zitrone(n), Saft und fein geriebene Schale
1 EL	Weissmehl

ZUBEREITUNG

1. Aprikosen und Nektarien waschen, halbieren und entkernen.
2. QimiQ glatt rühren. Restliche Zutaten dazumischen.
3. Aprikosen- und Nektarienhälften in eine befettete Backform schichten und die QimiQ Mischung darüber giessen.
4. Auf dem Grill bei indirekter Hitze bei 160 °C zugedeckt ca. 20 Minuten backen.
5. Vor dem Servieren mit Puderzucker bestäuben.