



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.