



# FRÜCHTGRATIN



## QimiQ VORTEILE

- Problemloses Wiedererwärmen möglich
- Alkoholstabil und gerinnt daher nicht
- Cremiger Genuss bei weniger Fett



15



leicht

## ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

### FÜR DIE GRATINIERMASSE

**125 g**

**100 g** Brie 70 % Fett, klein gewürfelt

**100 g** Magerquark

**1** Eigelb

**100 ml** Milch

**2 EL** Grand Marnier

### FÜR DIE FRÜCHTE

**2** Kiwi , in Scheiben geschnitten

**2** Banane(n), in Scheiben geschnitten

**50 g** Blaue Trauben, entkernt

**50 g** Weisse Trauben, entkernt

Puderzucker

Minze, zum Dekorieren

## ZUBEREITUNG

1. Backofen auf 220° C (Ober- und Unterhitze) vorheizen.
2. Für die Gratiniermasse ungekühltes QimiQ Classic, Brie, Magerquark, Eigelb, Milch und Grand Marnier mit einem Stabmixer pürieren.
3. Masse auf vier feuerfeste Teller aufteilen und im vorgeheizten Backofen ca. 7 Minuten backen.
4. Früchte darauf verteilen und weitere 4 Minuten backen. Mit Puderzucker bestäuben und mit Minze garniert sofort servieren.