



# GEBACKENES ZITRONENGRATIN MIT HIMBEEREN



## QimiQ VORTEILE

- This dish can be pre-prepared, frozen raw, and baked straight from the freezer as required
- Einfache und schnelle Zubereitung
- Sämige Konsistenz im Handumdrehen



15



leicht

## ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN

**250 g**

**320 g** Zucker

**5 g** Zitronenschale, fein gerieben

**240 g** Eigelb

**40 g** Weismehl

**250 ml** Zitronensaft

**320 g** Eiweiss

**120 g** Puderzucker

## ZUM DEKORIEREN

**400 g** Himbeere(n)

## ZUBEREITUNG

1. Zucker mit Zitronenschale und Eigelb glatt rühren. Mehl dazumischen.
2. QimiQ Saucenbasis in einem Topf schmelzen, Zitronensaft und Eimischung dazugeben und zum Kochen bringen. Vom Herd nehmen und auskühlen lassen.
3. Eiweiss mit dem Zucker steif schlagen. Kalte QimiQ Mischung glatt rühren und das geschlagenen Eiweiss unterheben. In Formen füllen und tiefkühlen.
4. Aus den Formen stürzen, in eine backstabile Form geben und mit Zucker bestreuen. Im vorgeheizten Backofen bei 200 °C ca. 12-15 Minuten backen.
5. Mit Himbeeren dekorieren und sofort servieren.