

MARILLEN-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 Classic Vanille, ungekühlt
10	Marillen
3	Nektarinen
120 g	Mascarpone
50	Zucker
2	Ei(er)
1	Eigelb
0.5	Zitrone(n), Saft und fein geriebene Schale
1 EL	Mehl

ZUBEREITUNG

1. Marillen und Nektarinen waschen, halbieren und entkernen.
- 2.
3. Ungekühltes QimiQ Classic Vanille glatt rühren. Restliche Zutaten dazumischen.
4. Marillen- und Nektarinenhälften in eine befettete Backform schichten und die

QimiQ Mischung darüber gießen.

Auf dem Grill bei indirekter Hitze bei 160 °C zugedeckt ca. 20 Minuten backen.

Vor dem Servieren mit Staubzucker bestäuben.

5.