



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, ungekühlt

10 Marillen

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 Mehl

ZUBEREITUNG

1. Marillen und Nektarien waschen, halbieren und entkernen.
2. Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren. Restliche Zutaten dazumischen.
3. Marillen- 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 Staubzucker bestäuben.