

Gratinierte Beeren

Eidotter, Wein u. Zucker unter Rühren auf kleiner Flamme eindicken. Sobald die Creme glatt ist, Sauerrahm und Rum unterziehen. Beeren in feuerfeste Form geben, Masse darüber gießen und im heißen Rohr bei 240° backen bis die Oberfläche leicht gebräunt ist.

Arbeitszeit: ca. 30 Min.
Schwierigkeitsgrad: normal
Brennwert p. P.: keine Angabe

Zutaten für 4 Portionen:

500 g	Beeren, gemischt z.B. Himbeeren, Brombeeren, Blaubeeren u.s.w.
6	Ei(er) davon nur das Eigelb
4 EL	Wein, weiß
60 g	Sauerrahm
2 EL	Rum
60 g	Zucker

Jäger - Kaffee



Jägermeister mit Kaffee, Zimt und Schlagsahne gemischt.