



Menge 4 Portionen



Dauer bis zu 60 Minuten



Schwierigkeit mittel

## ERDBEER-GRATIN

Ein Gratin mit Erdbeeren, Weißwein, gehackten Mandeln und einem Hauch Zitrone und Vanille – schmeckt himmlisch mit Vanilleeis!



### Zutaten

750 g	Erdbeeren
100 g	Diamant Feinster Zucker
1 Päckchen	Vanillezucker
125 ml	Weißwein
4 EL	Zitronensaft
25 g	Butter
20 g	Mehl
1/2	Bio-Zitrone
2	Eier
30 g	gehackte Mandeln

### Zubereitung

1. Erdbeeren waschen und von den Stielen befreien. Einige zum Verzieren zurücklegen, die anderen halbieren und mit der Hälfte des Zuckers und Vanillezucker bestreuen.
2. Weißwein und Zitronensaft darübergießen, und die Erdbeeren zugedeckt im Kühlschrank etwa 2 Stunden durchziehen lassen.
3. Danach in ein Sieb schütten und abtropfen lassen. Dabei den Saft auffangen.
4. Erdbeeren in eine dünn mit Butter bestrichene Gratinform (26 cm ø) füllen, den Backofen auf Ober-/Unterhitze 250° vorheizen (Umluft nicht empfehlenswert).
5. Butter in einem Topf auf dem Herd zerlassen, das Mehl und den restlichen Zucker unterrühren und mit dem Erdbeersaft ablöschen; Bio-Zitrone heiß abwaschen, abtrocknen, Zitronenschale abreiben und hinzufügen.
6. Eier trennen und Eiweiß steif schlagen. Eigelb vorsichtig in die heiße Masse rühren, dann Eischnee unterheben.
7. Die Soße über die Erdbeeren gießen und mit Mandeln bestreuen.
8. Das Gratin im vorgeheizten Ofen 8-10 Minuten überbacken.
9. Mit den zurückgestellten Erdbeeren verzieren und mit etwas Puderzucker bestreuen. Sofort servieren.

Viel Spass beim Ausprobieren wünscht  
Ihr Diamant-Team.