

## *Erdbeer-Gratin*

### *Klein aber oho!*

#### *La Mise en Place:*

**300 g Erdbeeren, 1 EL Puderzucker, 2 EL Orangenlikör, 2 Eier, 25 g Puderzucker, 1 EL Zitronensaft, 50 g Magerquark, 50 g Crème fraîche, Butter**

#### *Die Vorbereitung:*

Vier schöne Erdbeeren beiseite legen. Die restlichen Beeren halbieren oder vierteln. Mit Puderzucker bestreuen und mit Orangenlikör beträufeln. Die Eier trennen.

#### *Die Zubereitung:*

Eigelb, Puderzucker und Zitronensaft zu einer hellen Creme aufschlagen. Magerquark und Crème fraîche unterrühren. Das Eiweiss steif schlagen und unter die Creme ziehen.

Zwei Gratinförmchen mit Butter auspinseln, die Erdbeeren darin verteilen und mit der Quarkcreme bedecken.

#### *Das Gratiniieren:*

Im auf 250° vorgeheizten Ofen 4 Minuten.

#### *Die Vollendung:*

Mit den zurückgelegten Erdbeeren garnieren.

