

## Pfirsich-Maracuja Fruchtquark Gratin

Zubereitungszeit: 20 Minuten

Niveau: einfach

### Zutaten für 4 Personen:

600 g reife Früchte, je nach Jahreszeit (z. B. Pfirsich, Aprikosen, Mango, Birne, Beeren)

2 Minzweige (falls gerade frische Minze zur Hand ist)

1 EL Zitronensaft

2 EL Aprikosengeist (Alternativen: Orangenlikör, Rum – essen Kinder mit, einfach weglassen)

4 Eier (M)

4 EL Puderzucker

300 g Weihenstephan Fruchtquark Pfirsich-Maracuja

Indonesischer Langpfeffer (aka Schokoladenpfeffer) oder schwarzer Pfeffer aus der Mühle

Außerdem:

4 ofenfeste Formen à 12–14 cm Ø (zum Beispiel Crème-brulée-Formen) oder eine größere flache Auflaufform für alle 4 Portionen

### Zubereitung:

1. Die Früchte falls nötig waschen oder schälen, in größere Stücke schneiden und in den ofenfesten Formen (oder in der Auflaufform) verteilen. Minzblättchen fein schneiden, mit Zitronensaft und Aprikosengeist mischen und über den Früchten verteilen.

2. Backofen auf 220° C Umluft vorheizen. Eier aufschlagen und trennen. Zuerst die Eiweiße mit 4 EL Puderzucker steif schlagen. Dann die Eigelbe mit Weihenstephan Fruchtquark Pfirsich-Maracuja cremig rühren. Eischnee unterheben. Gratinmasse mit einem Hauch Langpfeffer oder Pfeffer aus der Mühle würzen und auf den Früchten verteilen.

3. Im Ofen auf der mittleren Schiene in ca. 8 Min. goldbraun gratinieren. Heiß servieren.