

---

## Zwetschgengratin

### Zutaten: (4 Personen)

12-16 reife Zwetschgen  
Butter für die Formen  
4 Eigelb  
1 Esslöffel Maizena  
150 g Rahmquark  
2 Eiweiss  
2 Esslöffel Zucker.

### Zubereitung:

Die Zwetschgen in gleichmässig dicke Stücke schneiden.  
4-6 Portionen-Gratin-Förmchen ausbuttern.  
Den Ofen auf 200 Grad vorheizen.  
Das Eigelb zu einer hellen, luftigen Masse schlagen.  
Das Maizena über die Eicreme sieben und unterziehen. Den Rahmquark beifügen. Das Eiweisse zu Schnee schlagen und sorgfältig unter die Masse ziehen.  
Die Zwetschgen in die Förmchen verteilen.  
Danach die Masse über die Zwetschgen verteilen. Die Gratins mit dem Zucker bestreuen.  
Die Gratins im 200 Grad heissen Ofen in der Mitte etwa 8-10 Minuten backen, bis die Masse stockt und der Zucker auf der Oberfläche leicht karamellisiert. Aus dem Ofen nehmen und etwas auskühlen lassen.  
Lauwarm servieren.

Je nach Saison kann man auch andere Früchte verwenden ( zB. Aprikosen).

