



Back-Camembert mit Früchten und Wildpreiselbeergratin



Zubereitung

Backofen:

220 °C

ca. 8 – 10 Minuten

Zubereitung

Fritteuse:

160 °C

ca. 2 – 3 Minuten

Zubereitung

Pfanne:

mittlere Hitze

ca. 3 – 4 Minuten

Zutaten:

- 2 Äpfel
- 2 Bananen
- 1 Schale Erdbeeren
- 4 Eigelb
- 80 g Zucker
- 4 EL Apfelsaft
- 300 g Back-Camembert
- 100 g Wildpreiselbeeren

Zubereitung:

1. Die Äpfel schälen
2. Die Bananen und die Erdbeeren in Stücke schneiden und auf dem Teller anrichten
3. Für die Zabaione Eigelb, Zucker und den Apfelsaft in einer Schüssel vermischen und in ein Wasserbad stellen.
4. Bei leicht siedendem Wasser schlagen, bis die Creme schaumig ist und das doppelte Volumen hat.
5. Die Wildpreiselbeeren unterheben.
6. Alles über die Früchte geben und kurz im Ofen bei Oberhitze überbacken bis die Oberseite goldbraun ist.
7. Den gebackenen Camembert dazu reichen.

Die Zutaten sind für 2 Personen gerechnet