



# Aprikosen - Amaretti - Gratin

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 15m
- **Zubereitungszeit:** 18m
- **Fertig in** 33m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '33', 'cook_time' : '18m', 'prep_time' : '15m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Sommerlich, fruchtig, einfach und schnell gemacht, aber so.... lecker

## Zutaten

- 800 g frische Aprikosen
- 175 g Amaretti, grob gestoßen, zerbröseln
- 3 El Amaretto
- 3 Eigelb
- 65 g Zucker
- 3 El Amaretto
- 125 ml geschlagene Sahne
- 1 Prise Salz
- Etwas flüssige Butter

## Zubereitungsart

### Schritt1

Die Vorbereitung:

### Schritt2

Eine ausreichend große Auflaufform zunächst mit flüssiger Butter austreichen.

### Schritt3

Die Aprikosen halbieren und vom Kern befreien; mit der Schnittfläche nach oben in die Auflaufform setzen.

### Schritt4

Die grob zerbröselten Amaretti mit dem Amaretto beträufeln, tränken; die Aprikosen "üppig, kuppelförmig" füllen.

### **Schritt5**

Das Gratin:

### **Schritt6**

Die Eigelbe mit dem Zucker auf einem heißen Wasserbad cremig aufschlagen, gut ausgaren.

### **Schritt7**

(Mit den Schneebesen, von Hand, oder mit dem Handrührgerät) Den Amaretto dazu geben.und die steif geschlagene Sahne in zwei Schritten unterheben.

### **Schritt8**

Über dem Gratin gleichmäßig verteilen und in der mittleren Schiene des auf 200 ° C - 220 ° C für ca. 15 - 18 min. schieben.

### **Schritt9**

In den letzten 5 min. mit Zucker bestreuen und unter den glühenden Heizschlangen goldbraun karamelisieren lassen.

### **Schritt10**

(Geht besonders einfach mit einem Haushalts - Bunsenbrenner)

### **Schritt11**

Anrichtevorschlag:

### **Schritt12**

Mit Puderzucker bestäuben, dazu eine Kugel Walnuss Eis oder Fruchtpürée reichen.

### **Schritt13**

**Rezeptart:** Souflèe-Aufläufe **Tags:** Sommerlich, fruchtig

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/aprikosen-amaretti-gratin/>