



# Pfirsich - Frischkäse Gratin mit Himbeermark

- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 20m
- **Zubereitungszeit:** 40m
- **Fertig in** 60m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '60', 'cook_time' : '40m', 'prep_time' : '20m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Einfach, schnell gemacht, fruchtig und leicht

## Zutaten

- 600 g frische Pfirsiche
- 2 cl Pfirsichlikör oder ersatzweise Grand Marnier, Cointreau
- 125 g Gervais oder Philadelphia Frischkäse
- 125 g Butter
- 125 g Zucker
- Mark 1 Vanilleschote
- 2 El Speisestärke
- 1 Prise Salz
- 2 El ganze Mandeln, grob gehackt

## Zubereitungsart

### Schritt1

Die Pfirsiche:

### Schritt2

Zunächst die Pfirsiche kurz für ½ min. in kochendes Wasser geben und sofort in Eiswasser abschrecken. Häuten, halbieren und in fingerdicke Scheiben schneiden.

### Schritt3

In einem Sautoire 50 g von der Butter aufschäumen lassen, die Pfirsichspalten dazu geben und mit 50 g von dem Zucker bestreuen. Etwa 2 - 3 min. zusammen karamellisieren und den Likör dazu geben.

#### **Schritt4**

Die Gratin - Masse:

#### **Schritt5**

Den Backofen auf 200 ° C vorheizen.

#### **Schritt6**

Die Eier trennen und das Eiweiß mit einer Prise Salz steif schlagen.

#### **Schritt7**

Das Vanillemark mit der Butter und dem restlichen Zucker schaumig rühren, die Eigelbe und die Speisestärke unterrühren.

#### **Schritt8**

Dann folgt der der Frischkäse und das geschlagene Eiweiß in

#### **Schritt9**

2 Schritten.

#### **Schritt10**

In eine ausgebutterte Auflaufform die Pfirsiche mit dem Fruchtsirup geben,. Darüber die gehackten Mandeln und die Gratin Masse verteilen, glatt streichen.

#### **Schritt11**

Für 30 - 35 min. bei 200° C, in der mittleren Schiene, goldgelb backen

#### **Schritt12**

Anrichtevorschlag:

#### **Schritt13**

Mit Puderzucker bestäuben und sofort, rustikal in der Auflaufform zu Tisch geben.

#### **Schritt14**

Gern ergänze ich mit etwas Himbeere - oder Erdbeermark als geschmacklicher und optischer Kontrast.

**Rezeptart:** Souflèe-Aufläufe **Tags:** einfach, fruchtig, himbeermark, leicht, schnell

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/pfirsich-frischkaese-gratin-mit-himbeermark/>