



Ziegenkäse - Gratin mit Pfirsichen und Mandelkruste

- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 15m
- **Fertig in** 25m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '25', 'cook_time' : '15m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Köstlich, saisonal, eine tolle Kombination von frischen Pfirsichen, Ziegenfrischkäse und knuspriger Mandelkruste

Zutaten

- 800 vollreife reife Pfirsiche
- 125 g Butter
- 125 g Zucker
- 5 - 6 EL Pfirsichlikör
- Etwas Zitronenabrieb
- Mark 1 Vanilleschote
- 1 Prise Salz
- 3 Eigelb
- 3 Eiweiß, steif geschlagen
- 300 g Natur - Ziegenfrischkäse (z. B. Chavroux)
- 2 Packungen (à 150 g) Ziegen - Frischkäse - Natur
- 2 EL Speisestärke
- 2 EL ganze Mandeln, gehackt
- Puderzucker zum Bestreuen

Zubereitungsart

Schritt1

Die Vorbereitungen.

Schritt2

Zunächst die reifen Pfirsiche (Denn nur die lassen sich gut häuten) für 1 min. in kochendes Wasser geben.

Schritt3

Sofort kalt abschrecken und abziehen und in dicke Scheiben schneiden.

Schritt4

Ca. 50 g von der Butter erhitzen und mit 50 g von dem Zucker goldbraun karamellisieren. Den Likör aufgießen, 1 - 2 min. „sirupähnlich “ reduzieren.

Schritt5

Die Pfirsichspalten mit etwas Zitronenabrieb dazu geben, leise 2 - 3 min leise köcheln lassen.

Schritt6

Die Ziegenkäse - Gratin - Masse:

Schritt7

Die restliche Butter mit dem Zucker und dem Vanillemark und 1 Prise Salz zunächst schaumig rühren, dann die Eigelbe dazu geben.

Schritt8

Die Speisestärke und den Ziegenkäse unterrühren, den steif geschlagenen Eischnee in 2 Schritten behutsam unterheben.

Schritt9

Eine ausreichend große Auflaufform mit flüssiger Butter ausstreichen und mit Zucker austreuen.

Schritt10

Die Pfirsiche mitsamt dem Sud einfüllen und die Käsemasse darüber verteilen, glatt streichen.

Schritt11

Die gehackten Mandeln mit etwas Zucker gleichmäßig darüber streuen und für ca. 35 min. in den auf 180° C vorgeheizten Backofen schieben

Schritt12

Anrichtevorschlag:

Schritt13

Rustikal, direkt aus dem Backofen zu Tisch geben und mit Puderzucker bestreuen..

Schritt14

Schritt15

Rezeptart: Souflée-Aufläufe **Tags:** köstlich, mandelkruste, saisonal

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/ziegenkaese-gratin-mit-pfirsichen-und-mandelkruste/>