

Gratinierte Brombeeren und Bananen mit „Schokoladenpeffer“



Bio-Feinschmecker Rezept von Hans Gerlach
**Gratinierte Brombeeren und Bananen
mit „Schokoladenpfeffer“**

Zutaten für 4 Personen:



(Zeit: 20 Minuten)

Für die Früchte: 1 EL Rohrohrzucker,

1 EL Zitronensaft, 250 g Brombeeren, 2 Bananen

Für die Gratinmasse: 2 Eier (M), 4 EL Puderzucker,

70 g Frischkäse, **Schokoladenpfeffer** aus der Mühle

Außerdem: 6 ofenfeste flache Portionsformen,

z.B. Formen für Crème brûlée

1 EL Zucker mit 2 EL Wasser aufkochen. Vom Herd nehmen, Zitronensaft und 2 EL Brombeeren zugeben und mit einer Gabel zerdrücken. Wer will gibt noch einen Schuss Orangenlikör dazu. Bananen schälen, in Scheiben schneiden, und mit den restlichen Brombeeren und dem Vanillesirup in 4 ofenfeste Portionsformen verteilen.

Eier aufschlagen und trennen. Zuerst die Eiweiße mit 2 EL Puderzucker steif schlagen. Dann Eigelbe mit 2 EL Puderzucker und Frischkäse cremig rühren. Das Eiweiß unterheben. Gratinmasse mit einem Hauch **Schokoladenpfeffer** aus der Mühle würzen und auf den Früchten verteilen.

Im Ofen auf der obersten Schiene unter dem Ofengrill goldbraun gratinieren. Dabei ständig beobachten, denn sobald die Gratins goldbraun sind, dauertes nur noch wenige Sekunden, bis sie beginnen zu verbrennen. Etwas **Schokoladenpfeffer** über die Gratins mahlen und heiß servieren.

Tipp: **Schokoladenpfeffer** aus der Mühle passt auch zu frischen Früchten, wie Banane, Pfirsich oder Erdbeere. Entweder pur oder als Fruchtsalat. Auch süßem Milchreis, Crumble oder Pfannkuchen gibt ein Hauch nussig, schokoladige Langpfefferschärfe zusätzliches Leben.

Viele leckere Rezepte finden Sie unter www.bio-feinschmecker.de
Herbaria Kräuterparadies GmbH, Hagnbergstraße 12, 83730 Fischbachau

