

## Erdbeergratin

---

***Für 4 Personen***

***Zubereitung: ca. 20 Minuten***

---

Backofen, nur Oberhitze, auf 250 °C einstellen.

400 gr Erdbeeren in Viertel schneiden, in Dessertschalen verteilen.

Sabayon schlagen und über die Beeren verteilen.

Angerichtete Schalen im Ofen (250 °C Oberhitze) auf obere Backrille zur Farbgebung (Bräunung) stellen, dies unter Beobachtung ! ....ein paar Minuten, dann sofort servieren.

Nach belieben, 1 Kugel Vanille-Glace dazugeben.

Sabayon:

2	Stk	Vollei	(Eiweiss und Eigelb gequirlt)
1	Stk	Eigelb	
80	cl	Marsala	
80	cl	Weisswein	
80	gr	Zucker	

Pfanne mit heissem Wasser (Wasserbad) bereitstellen.

Alle Zutaten in Edelstahlschüssel geben, ins Wasserbad stellen und mit weichem Schwingbesen ohne Unterbrechung aufschlagen, bis Masse steif wird. Ab und zu Schüssel vom Wasserbad abheben...wegen zu grosser Hitze, (nicht über 70°/80 °C) ansonsten gerinnt das Ei.