



# MARACUJA-GRATIN MIT HIMBEEREN UND VANILLEEIS

## **Zutaten (für 4 Personen):**

- 150 g Himbeeren
- 250 ml Riemerschmid Frucht-Sirup Maracuja
- 3 Eiweiß - mit dem Rührgerät zu festem Schaum geschlagen
- 3 Eigelb
- 30 g Zucker
- 1 EL Maisstärke
- 1 EL Puderzucker

## **Zubereitung:**

Die Eigelbe mit Riemerschmid Frucht-Sirup Maracuja und dem Zucker glattrühren, dann Eischnee und Maisstärke unterheben. Jeweils 2 Bällchen Vanilleeis in ein feuerfestes

Förmchen geben, einen Esslöffel Himbeeren darauf geben und anschließend mit zwei Esslöffeln Schaummasse bedecken. In den auf 200° C vorgeheizten Backofen geben und 5 Minuten überbacken.

**Deko:**

Puderzucker