Traubengratin

Traubengratin

Zutaten für 4 Personen

Schwierigkeitsgrad: einfach

Zubereitungszeit: 60 Minuten

Menu: <u>14.09.2022</u>

Creation: Rolf Gilgen

Zutaten:

150 g Doppelrahm 150 g Cre me frai che 3 Eier 4 Esslo ffel Zucker

- 1 Pa ckchen Bourbon Vanillezucker 1 Prise Salz
- 1 Messerspitze Backpulver
- 1 Prise geriebene Muskatnuss

Je 200 g weisse und blaue Trauben 30 g Pinienkerne

Zubereitung:

Den Backofen auf 220 Grad vorheizen. Eine Gratinform oder kleine Portionenformen ausbuttern und ku hl stellen.

Doppelrahm, Cre me Frai che, Eier, Zucker, Vanillezucker, Salz, Backpulver und Muskat verru hren. In die vorbereitete Form oder die Portionenformen fu llen.

Die Trauben waschen und auf Ku chenpapier trocken tupfen. Die Beeren halbieren und mit einem spitzen Messer die Kerne herauslo sen. Die Trauben auf der Rahmcre me verteilen. Die Pinienkerne daru berstreuen.

Den Gratin im 220 Grad heissen Ofen auf der zweituntersten Rille etwa 25 Minuten backen;

Portionenformen beno tigen 15 bis 20 Minuten.

Rezept: Annemarie Wildeisen (aus «Mein Ku chenjahr», AT-Verlag)

1/1