

Traubengratin

Traubengratin

Zutaten für 4 Personen

Schwierigkeitsgrad: einfach

Zubereitungszeit: 60 Minuten

Menu: [14.09.2022](#)

Creation: [Rolf Gilgen](#)

Zutaten:

150 g Doppelrahm 150 g Crème fraîche 3 Eier
4 Esslöffel Zucker

1 Packchen 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 kühl stellen.

Doppelrahm, Crème fraîche, Eier, Zucker, Vanillezucker, Salz, Backpulver und Muskat verrühren. In die vorbereitete Form oder die Portionenformen füllen.

Die Trauben waschen und auf Küchenpapier trocken tupfen. Die Beeren halbieren und mit einem spitzen Messer die Kerne herauslösen.

Die Trauben auf der Rahmcreme verteilen. Die Pinienkerne darüber streuen.

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

Portionenformen benötigen 15 bis 20 Minuten.

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