

Gratinierte Marzipanerdbeeren

Zutaten für 10 Personen:

800 g Erdbeeren
500 g Rohmarzipan
7 dl Milch
100 g Kristallzucker
2 EL Maizena
10 Eigelb
2 Beutel Vanillezucker
3 dl Schlagrahm

Mandelcroûtons:

80 g weiche Butter
80 g Kristallzucker
1 Beutel Vanillezucker
1 geriebene Zitronenschale
100 g Mehl
50 g geriebene Mandeln
etwas Zimt
1 Prise Salz

etwas Staubzucker zum Bestreuen
Minze zum Dekorieren

Zubereitung:

Marzipan in kleine Stücke schneiden.

Die Milch mit dem Zucker, Vanillezucker, Maizena verrühren und unter ständigem Rühren aufkochen.

Diese Crème vom Herd nehmen, Marzipan zugeben, glatt rühren und beiseite stellen und abkühlen lassen.

Die Erdbeeren waschen, vierteln und in tiefe, hitzefeste Teller geben.

Den Schlagrahm steif schlagen und mit den Eigelben unter die Crème heben und diese gleichmäßig über den Erdbeeren verteilen.

Im vorgeheizten Ofen bei starker Oberhitze goldbraun überbacken.

Mandelcroûtons:

Die Butter mit dem Zucker, Vanillezucker und der Zitronenschale verkneten.

Das Mehl, die Mandeln sowie etwas Zimt und eine Prise Salz zugeben.

Den Teig zu kleinen Krümeln kneten, locker auf dem Blech verteilen und im Ofen(mittlere Schiene) bei 180°C ca. 8 Minuten goldbraun backen.

Die Mandelcroûtons aus dem Ofen nehmen und gleichmäßig auf den überbackenen Erdbeeren verteilen.

Die gratinierten Marzipanerdbeeren mit Staubzucker bestreuen und mit frischer Minze dekorieren.

