

Winterlicher Zitrusfrüchtegratin



Zutaten für 8 Personen:

- 6 Stk. Blutorangen
- 5 Stk. Mandarinen
- 2 Stk. Grapefruits
- 1 dl Orangensaft
- 4 cl Cointreau oder Grand Marnier (Orangenlikör)
- 100 g Zucker
- 4 Eigelb
- 4 Eiweiss
- 1 Prise Salz
- 50 g Puderzucker

Zubereitung

Früchte in Schnitze teilen, darauf achten, dass die weißen Häutchen gründlich entfernt werden und in eine feuerfeste Form geben. Mit etwas Zucker, dem Orangensaft und Cointreau ca. 1-2 Stunden zugedeckt marinieren.

Eigelbe und die Hälfte Zucker schaumig schlagen und etwas von der Marinierflüssigkeit der Früchte zugeben.

Eiweiss, Salz und die andere Hälfte Zucker zusammen steif schlagen und vorsichtig unter die Masse heben.

Die Masse sofort über die Früchte verteilen und im 220°C vorgeheizten Ofen mit Oberhitze goldbraun überbacken.

Mit gesiebttem Puderzucker bestreuen und sofort servieren.