

Kochen

Kleine Himbeergratins

Eine süsse Speise, die Herz und Seele erfreut – und erst noch in 20 Minuten auf dem Tisch steht.

EIGENSCHAFTEN

-  VEGETARISCH
-  GLUTENFREI



ZUTATEN

 FÜR 2 PERSONEN

250 g [Himbeeren](#)

1 Ei

1 dl [Halbrahm](#)

1 Esslöffel [Puderzucker](#)

1 Messerspitze [Vanillepulver](#) oder [Vanillepaste](#)

1 Esslöffel [Mandelblättchen](#)

etwas Puderzucker zum Bestreuen

NÄHRWERT

Pro Portion

21 g Fett

18 g Kohlenhydrate

310 g kKalorien

8 g Eiweiss

ZUBEREITUNG

- 1 2 feuerfeste Portionenförmchen oder eine kleinere Gratinform ausbuttern. Die Himbeeren darin verteilen.
- 2 Das Ei, den Halbrahm, den Puderzucker sowie die Vanille gut verrühren, jedoch nicht aufschlagen. Über die Himbeeren giessen. Die Mandelblättchen darüber verteilen.
- 3 Die Himbeergratins in der Mitte des auf 220 Grad vorgeheizten Backofens 12–15 Minuten überbacken. Herausnehmen, mit etwas Puderzucker bestäuben und sofort servieren.