



Raclette mit gemischten Beeren unter Baiserhaube

Zeit gesamt
🕒 25min

Zubereitungszeit
🍲 25min

Schwierigkeit
👨‍🍳 Einfach



Zutaten

für 4 Portionen

Mandeln, gehobelt	20 g
Himbeeren, frisch	125 g
Brombeeren, frisch	125 g
Heidelbeeren, frisch	125 g
Eiweiß	2 St.
Salz	
Zucker	100 g
Butter	1 EL

Zubereitung



Küchenutensilien

mittlere Schüssel, SILVERCREST Handrührgerät mit Schneebesen, SILVERCREST Raclette-Gerät, Raclette-Pfännchen

1. Gehobelte Mandeln in einer Pfanne ohne Fett goldbraun rösten. Auf einem Teller erkalten lassen. Beeren, falls nötig, waschen, gut abtropfen lassen und in einer Schüssel vorsichtig mischen.
2. Eiweiß von 2 Eiern mit 1 Prise Salz steif schlagen. Nach und nach 100 g Zucker einrieseln lassen und weiterschlagen, bis die Masse glänzt und feste Spitzen bildet.
3. Raclette-Pfännchen leicht mit Butter einfetten und je eine Portion Beeren hineingeben.
4. Einen Löffel frisch geschlagene Baisermasse auf die Beeren setzen. Im Raclette-Grill gratinieren, bis das Baiser leicht gebräunt ist. Achtung, die Baisermasse verbrennt recht schnell. Anschließend mit den Mandelblättchen garnieren.

Guten Appetit!

Tipp: Du kannst statt frischem Baiser auch Marshmallows verwenden – sie schmelzen schön und karamellisieren leicht.

Alternativ lassen sich auch gefrorene Beeren verwenden – diese vorher leicht antauen lassen und gut abtropfen, damit sich keine überschüssige Flüssigkeit im Pfännchen sammelt.

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	199 kcal
Kohlenhydrate	39 g
Eiweiß	3 g
Ballaststoffe	5 g
Fette	4 g