

# Raclette mit gemischten Beeren unter Baiserhaube





Zubereitungszeit 25min





#### 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