

## Gratinierte Erdbeeren

### Für zwei Personen

250 g Erdbeeren	2 Kiwi	1 Pitahaya
1 Limette	1 Orange	105 g Crème-double
1 Päckchen Vanillezucker	30 g Zucker	Puderzucker

Den Backofen auf 150 Grad Oberhitze vorheizen. Das Obst putzen. Die Kiwi und die Pitahaya schälen, klein schneiden und ein paar Früchte für die Dekoration bei Seite legen. Anschließend die Früchte zu einem Mus pürieren. Das Fruchtmus mit dem Zitronen- und dem Orangensaft anreichern und den Zucker unterrühren. Den Fruchtpüree in kleine Auflaufformen geben. Den Vanillezucker mit der Crème double verrühren. Die Erdbeeren vom Strunk entfernen und halbieren. Die halbierten Erdbeeren auf das Fruchtmus legen und die Crème double darüber geben. Das Ganze mit dem Puderzucker bestreuen und kurz im Backofen überbacken. Anschließend mit den restlichen Früchten garnieren und servieren.

Dirk Kämmer am 03. Mai 2012