

# MIGROS

## DESSERTS



## ZUTATEN

---

Personen Anzahl

4

**6** Clementinen

**50 g** Zucker

**1,5 dl** Blutorangensaft

**150 g** tiefgekühlte Beerenmischung

**100 g** tiefgekühlte Himbeeren

**2** Eier

**40 g** Zucker

**1,5 dl** Crème fraîche

Puderzucker zum Bestäuben

# Clementinen-Beeren-Gratin

35 min.

Dessert

Weihnachtsmagazin

---

## 1

Clementinen schälen, weisse Häutchen mit einem Messerchen abschaben. Früchte in Schnitze teilen. Zucker und Orangensaft erwärmen. Clementinenschnitze darin 10 Minuten ziehen lassen. Herausheben und in eine ofenfeste Form geben. Orangensaft sirupartig einkochen lassen.

## 2

Backofen auf 220 °C vorheizen. Einkochten Orangensaft, Eier, Zucker und Crème fraîche verquirlen. Gefrorene Beeren auf die Clementinen verteilen. Guss darübergießen. Gratin in der Ofenmitte 12–15 Minuten überbacken. Zum Servieren mit Puderzucker bestäuben.

**Fertig!**

---

## NÄHRWERTE PRO PORTION

<b>Kalorien</b> 340 kcal	<b>Eiweiss</b> 6 g	<b>Fett</b> 11 g	<b>Kohlenhydrate</b> 51 g
-----------------------------	-----------------------	---------------------	------------------------------