Nah&Frisch

Melina Kutelas | Professional

Nektarinen mit Baiserhäubchen & Beeren

Griaß di Rezepte | Obst | Sommer | Süße Gerichte



Zutaten

- 3 große Eier
- 2 EL Staubzucker
- 1 Msp. Vanille
- 4 Nektarinen
- 100 g Himbeeren & Heidelbeeren

Zubereitung

Schwierigkeit: ●●●○○

Den Ofen auf 120 °C Umluft vorheizen. Die Eier trennen und das Eiweiß steif schlagen, den Zucker und die Vanille unterrühren.
Die Nektarinen halbieren und entkernen.
Die Nektarinenhälften nun in einer Backform platzieren und mit dem Eischnee bedecken.
Die Beeren dazwischen verteilen und in den Ofen geben.
Die Temperatur auf 100 °C reduzieren und für 15–20 Minuten backen.
Den Eischnee dabei beobachten, damit dieser nicht zu braun wird.
Tipp: Sollten die Nektarinen noch etwas zu hart sein, diese ohne den Eischnee im Ofen vorweg ein wenig länger rösten.