

Zwetschgenschober bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

600 gr Zwetschgen, 80 gr Butter, 80 gr Zucker, 2 Eier, 1 unbehandelte Zitrone, 150 gr Grieß, 2 dl saure Sahne, 2 dl Milch.

Die Vorbereitungen:

Zwetschgen waschen, halbieren und entsteinen. Tiefgekühlte Zwetschgen auftauen. Gratinform bebuttern. Backofen bei 190° 10 Min. vorheizen.

Die Zubereitung:

Die Zwetschgen in die Gratinform schichten. Butter, Zucker, Eigelb und abgeriebene Zitronenschale schaumig rühren. Grieß, saure Sahne und Milch beifügen. Zuletzt den steifgeschlagenen Eischnee darunterziehen und die Masse über die Zwetschgen geben. Im Backofen bei 190° etwa 50 Min. backen. Mit Zimt bestreuen und warm servieren.