



## Du brauchst

---

- 25 g Mandelblättchen
- 175 g Johannisbeeren
- 175 g Brombeeren
- 3 reife Pfirsiche
- 1 Vanilleschote
- 125 ml trockener Weißwein
- 1 EL Zitronensaft
- 4 Eigelb (Größe M)
- 100 g Zucker
- 3 EL Magerquark

## Zubereitung

Mandelblättchen in einer kleinen Pfanne ohne Fett goldbraun rösten, herausnehmen.  
Beeren und Obst waschen. Beeren verlesen. Johannisbeeren, bis auf einige Rispen zum Verzieren, mit einer Gabel von den Rispen streifen.  
Pfirsiche halbieren, entsteinen und Fruchtfleisch in Spalten schneiden. Früchte mischen und in 4 ofenfeste Förmchen verteilen.  
Vanilleschote längs aufschneiden, Mark herauskratzen.  
Wein, Zitronensaft, Eigelbe, Zucker und Vanillemark verrühren. Auf einem heißen Wasserbad zu einer dicklichen Creme aufschlagen. Quark unterrühren.  
Auf dem Obst verteilen und unter dem heißen Grill des Backofen 3-4 Minuten goldbraun gratinieren. Herausnehmen, mit Mandelblättchen bestreuen und mit Johannisbeeren verzieren.

Tipp: Man kann die Vanilleschote auch mit 1 Päckchen Vanillin-Zucker ersetzen!