



## Tropentraum

Zutaten für eine Person:

150 g **Gartenkrone** Tropische Mischung (TK)

1 **bio** Ei

50 g **Beneval** Frischkäsefuss Sahn

1 EL **milfina** Frische Schlagsahne

1 Päckchen **Back Family** Vanillinzucker

1 TL ausgepresste Zitrone

### Zubereitung:

Obst auftauen und in eine Souffléform (Ø 12 cm) geben. Ofen auf 200 Grad vorheizen. Ei trennen, Eischnee schlagen. Frischkäse mit Eigelb, Schlag- sahn, Vanillinzucker und Zitronensaft verrühren, Eischnee unterheben. Auf den Früchten verteilen und das Gratin im Ofen 8 bis 10 Minuten über- backen. Falls nötig, mit einer Alufolie abdecken.

**Zubereitungszeit: 15 Minuten**

**Preis pro Person: 1,03 €**



Warenkorb

Für dieses Rezept benötigen Sie u.a.: **Gartenkrone** Tropische Mischung – **Beneval** Frischkäsefuss Sahn – **bio** Ei – **milfina** Frische Schlagsahne – **Back Family** Vanillinzucker

