

Gratinierte Mispeln mit Safran

Zutaten:

30 Mispeln (je nach Größe)
Für die Gratinmasse:
250 g Quark
3 Eier
60 g Zucker
5 g Vanillezucker
50 ml Milch
1 Prise Safran (gemahlen)
1 Prise Salz

Zubereitung:

Die Milch mit dem Safran und dem Salz aufkochen vom Herd nehmen und ziehen lassen.

Quark in eine Schüssel geben und mit Zucker und Vanillezucker verrühren. Die Eier trennen, den Dotter unter die Quarkmasse rühren und das Eiweiß aufschlagen. Die ausgekühlte Safranmilch unter die Masse rühren und den Eischnee unterheben.

Jetzt die Mispeln halbieren, entkernen und in Spalten schneiden.

Eine Gratinform oder feuerfeste Porzellanschälchen mit den Mispeln auslegen. Die Mispeln mit der Gratinmasse gut bedecken.

Den Backofen auf 200 °C vorheizen und das Gratin möglichst weit oben in das Rohr schieben. Das Gratin ist fertig, wenn es auf der Oberfläche gleichmäßig braun ist. Das Gratin aus dem Rohr nehmen und mit Puderzucker bestreuen.



Rotwein Mispeln

Zutaten:

500 g Mispeln frisch, reif
0,25 l Rotwein, Merlot
100 g Rohrohrzucker oder Honig

Zubereitung:

Die Mispeln sollten Frost bekommen, das erhöht den Zuckergehalt. Man kann sie aber auch im Gefrierschrank 48 Stunden durchfrieren lassen.

Die Mispeln auftauen lassen und von der Schale befreien (die Schale ist sehr dünn und lässt sich ganz einfach abziehen wie bei Pellkartoffeln)

Die Früchte vierteln und die Kerne entfernen, mit der Butter in einem Topf weich dünsten und etwas Farbe nehmen lassen.

Anschließend den Wein und den Zucker zugeben, einkochen lassen, dabei häufig umrühren.

Kann frisch in Dessertschalen gefüllt werden, im Kühlschrank auskühlen lassen und mit geschlagener Sahne servieren.

Oder, heiß in Gläser abfüllen und als Kompott aufbewahren.

