

# Name: Überbackene Früchte

## Rezeptur:

40-60dag Früchte nach Wahl  
1/8l Milch  
1dag Vanille Pudding Pulver  
4 dag Zucker  
10 dag Rohmarzipan  
1 Ei  
1 Eßl. Rum  
3 Eidotter  
1/16l Obers

## Backzeit:

3-5 Min.

## Portionen:

5-8

## Temperatur:

250°

## Zubereitung:

1/16l Milch mit Zucker, Priesen Salz aufkochen  
1/16l Milch mit Puddingpulver und Ei verrühren in die kochende Milch einrühren unter stetem Rühren zu cremiger Konsistenz kochen, vom Herd nehmen mit Rohmarzipan und Rum kalt-rühren. - auskühlen lassen.  
3 Eidotter einrühren geschlagenes Obers vorsichtig unterheben.  
gewaschene trockene Früchte auf tiefe Teller verteilen mit Masse überziehen und im Rohr bei starker Oberhitze (250°) ca. 3-5 min überbacken.  
mit Staubzucker bestreuen, mit Minze garnieren und servieren!

Notiz: mit fast allen Früchten möglich (keine Weintrauben)