Überbackene Erdbeeren
bei SehrLecker.de

Die Zutaten:

500 gr Erdbeeren, 100 gr Zucker, 2 Esslöffel Orangenlikör, 1 Prise Salz, 4 Eier, 5 Esslöffel Sahne, 125 gr Mehl, 1 Teelöffel Puderzucker.

Die Zubereitung:

Gewaschene Erdbeeren, 25 g Zucker und Orangenlikör vermengen und 10 Minuten ziehen lassen. Eier trennen. Eiklar aufschlagen, 25 g Zucker einrieseln lassen und weiter schlagen. Dotter, Salz und restlichen Zucker schaumig rühren. Mehl und Sahne einrühren. Eischnee unterheben. Masse in 4 feuerfeste Formen (20 cm) füllen und die Erdbeeren in der Mitte einfüllen. Im vorgeheizten Ofen bei 175 Grad ca. 25-30 Minuten backen. Mit Puderzucker bestreuen und sofort servieren.Guten Appetit!