

# Sharon-Früchte unter Baiser

Dessert » Creme-Dessert

## Zutaten (4 Personen)

- » 4 Sharon
- » 2 Eiweiß
- » 1 Pk. Vanillinzucker
- » 2 EL Puderzucker
- » 1 EL geh. Pistazienkerne
- » 500g Ricotta
- » 2 EL Honig
- » 40ml Calvados

## Bewertung



### **Beschaffung**

guten Supermarkt



### **Kosten**

6-10€



### **Zubereitungszeit**

31-60min

## Zubereitung

1. Sharon-Früchte waschen, halbieren und mit der Schnittfläche nach oben in eine gefettete Auflaufform setzen. Den Ofen auf 200°C vorheizen.
2. Eiweiß mit Vanillinzucker und Puderzucker steif schlagen. Je einen Klecks Eischnee auf die Früchte setzen und mit 1EL gehackten Pistazien bestreuen. Ca. 10min überbacken.
3. Ricotta, Honig und Calvados verrühren und zu den Sharons servieren.

angelegt am: 10.02.2004

Rezept-Nr: 963

Die Rezept-Datenbank - <http://www.Rezept-Insel.de> - ©2024 M.Hennicke