

## Zwetschgen-Gratins mit Kakao-Meringue



© le menu

### ZUTATEN

ZUBEREITEN: ca. 30 Minuten  
 BACKEN/GRATINIEREN: ca. 35 Minuten

Für 4 Personen

4 Weckgläser mit Deckel, mit je ca. 4 dl  
 Inhalt  
 Spritzsack mit gezackter Tülle

Zwetschgen  
 600 g Zwetschgen oder Pflaumen, halbiert,  
 entsteint  
 2–3 EL Zucker  
 ½ TL Zimtpulver  
 Je 1 Prise Nelken-, Kardamom-, Ingwer-  
 und Korianderpulver  
 Einige Butterflocken

Kakao-Meringue  
 2 Eiweiss  
 1 Prise Salz  
 80 g Zucker  
 2 EL Kakaopulver  
 Wenig Puderzucker zum Bestäuben

### NÄHRWERTE

Pro Portion / pro Stück: kcal 233 , Fett 6g , Kohlenhydrate 39g , Eiweiss 4g

[www.lemenu.ch](http://www.lemenu.ch)

### ZUBEREITUNG

1 Zwetschgen: Früchte in die Gläser füllen. Zucker und Gewürze mischen, darüberstreuen. Butter daraufgeben, Gläser auf ein Blech stellen und zugedeckt in der Mitte des Ofens einschieben. Ofen auf 200°C aufheizen, Gratins 20–30 Minuten backen.  
 2 Kakao-Meringue: Eiweiss mit dem Salz steif schlagen, Zucker einrieseln lassen, weiterschlagen, bis die Masse glänzt. Kakao kurz darunterrühren, in den Spritz-sack füllen. Gratin aus dem Ofen nehmen, Deckel entfernen, Meringuage darüber verteilen. In der oberen Hälfte des Ofens 8–10 Minuten gratinieren.  
 4 Gratins herausnehmen, vor dem Servieren mit Puderzucker bestäuben.

#### Tipp

Nach Belieben mit einer Kugel Vanilleglace servieren.