

Süßes Wintergratin

Zutaten

- 3 Blutorangen
- 3 Mandarinen
- 1 Grapefruit
- 100 ml Orangensaft
- 3 EL Cointreau
- 5 EL Zucker
- 2 leicht gesalzene, geschlagene Eiweiße
- 1 Prise Safran
- 1 TL Orangenschale

Zubereitung

Die Zitrusfrüchte schälen und dabei die Häute sorgfältig entfernen. Dann in feine Spalten schneiden, in eine Gratinform geben.

Mit Orangensaft, 3 EL Zucker und Cointreau vermischen, für 2 Stunden zudecken und kühl marinieren.

Die restlichen 2 EL Zucker zum geschlagenen Eiweiß unterheben, Safran und Orangenschale unterrühren. Die Baisermasse über das Obst verteilen und alles im Backofen bei 200 °C Umluft für etwa 12 bis 15 Minuten überbacken.