



Honig-Gratin

(4 Portionen)

Zutaten:

2 EL gehackte Mandeln
½ Glas Sauerkirschen (= 360 ml)
3 Eier
500 g Schichtkäse
3 EL Vollkorn Grieß
150 g BIHOPHAR Wabenecht Gebirgs-Blüten-Honig
2 TL Speisestärke
2 cl Kirschlikör (wenn Kinder mitessen, durch Kirschsaft ersetzen)



Zubereitung:

Mandeln in einer beschichteten Pfanne goldbraun rösten. Sauerkirschen gut abtropfen lassen, dabei den Saft auffangen. Backofen auf 180 °C vorheizen. Eier trennen, Eigelb mit Schichtkäse, Grieß, 100 g Honig und Mandeln verrühren. Eiweiß steif schlagen und unterziehen. Kirschen in vier Gratinförmchen verteilen, mit der Schichtkäsemasse bestreichen und ca. 20-30 Minuten backen (Elektro- und Erdgasbackofen: 180 °C/Stufe 3, Umluft 160 °C).

Aufgefangenen Kirschsaft aufkochen, mit in Wasser angerührter Speisestärke binden, mit Likör und restlichem Landhonig verfeinern und zum Honig-Gratin servieren. Nach Wunsch mit Zitronenmelisse garniert servieren.

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten

Backzeit: ca. 20–30 Minuten