Früchtequarkgratin

Zutaten für 4 Personen

½	Zitrone, Zeste und Saft
2	Eier, trennen
1	Vanilleschote, ausgekratzt
3 EL	Zucker
250 g	Quark
30 g	Maisstärke
400 g	Saisonfrüchte, in Würfel geschnitten
10 g	Puderzucker, zur Garnitur

Vorbereitung

1. Vanilleschote und Eigelb mischen.
2. Eiweiss mit dem Handrührgerät und der Hälfte des Zuckers steif schlagen.
3. Eigelb mit restlichem Zucker schaumig schlagen.
4. Quark, Zitronensaft, Zitronen-Zeste und Maisstärke mit dem Eigelbschaum mischen.
5. Saisonfrüchte unter die Quarkmasse ziehen und den Eischnee darüber heben.
6. In feuerfeste Förmchen abfüllen.

Zubereitung auf dem Gaskugelgrill

- Bei 200 °c indirekt ca. 20-25 Minuten goldbraun backen.
- Vor dem Servieren mit Puderzucker bestäuben.