

## Gratinierte Erdbeeren mit Amarettini

Zutaten für 4 Personen:

750 g Erdbeeren, 2 gehäufte EL + etwas Puderzucker

1 Bio-Limette

etwas + 2–3 EL Butter

80 g Amarettini (ital. Mandelgebäck)

4-8 große Kugeln Vanilleeis

*Ofen vorheizen (E-Herd: 225°C/Umluft: 200°C).*

*Erd-beeren waschen, putzen und klein schneiden.*

*2 EL Puder-zucker darüber sieben.*

*Limette waschen, abtrocknen und die Schale fein abreiben.*

*Eine Limettenhälfte auspressen.*

*Soft und Schale mit den Erdbeeren mischen*

*und in vier kleine oder eine große gefettete Auflaufform verteilen.*

*Amarettini grob darüber bröseln.*

*2–3 EL Butter in Flöckchen darauf verteilen.*

*Im heißen Ofen 5–8 Minuten backen.*

*Herausnehmen. Mit etwas Puderzucker bestäuben.*

*Warm mit je 1-2 Kugel Eis sofort servieren.*

***Sehr gut schmecken auch Himbeeren!!!!***

**Gutes Gelingen und einen ebensolchen Appetit!!!**