

## Gratinierte Weintrauben

schnelles und leckeres Dessert

Zutaten für 12 Portionen:

1800 g Weintrauben, kernlos

0,38 l Schlagsahne

$\frac{1}{4}$  l Weißwein

6 Eier

60 g Puddingpulver, Vanille

3 Pkt. Vanillezucker

180 g Zucker

Mandelplättchen

Puderzucker

Den Backofen auf 220° C vorheizen. Trauben waschen, abreiben und auf hitzebeständige, tiefe Teller verteilen.

Wein mit Sahne, Eiern, Puddingpulver, Vanillezucker und Zucker gut verrühren und bei geringer Hitze unter ständigem Rühren so lange kochen bis die Masse dickcremig ist.

Trauben damit übergießen und auf oberster Schiene bei 220° C etwa 10 Min. überbacken. Mit Staubzucker und gerösteten Mandelblättchen bestreuen und sofort servieren.