

# Süsser Gratin im Glas

4 Gläser à 2,5 dl



gelingt leicht

bis zu 10 Min.



## Zutaten:

### Orangen-Füllung:

etwa 100 g Dr. Oetker Marmor Cake  
Reste  
1 Orange

### Orangen-Guss:

60 ml Rahm  
60 ml Orangensaft  
2 EL Zucker  
1 Beutel Dr. Oetker Finesse  
Geriebene Orangenschale  
40 g weisse Schokolade  
1 Eier

### Schoggi-Füllung:

etwa 100 g Dr. Oetker Schoko Cake  
Reste  
100 g Himbeeren tiefgefroren oder  
frisch

### Schoggi-Guss:

1 dl Rahm (100 ml)  
2 EL Zucker  
40 g dunkle Schokolade  
1 Eier

## 1 Vorbereiten:

Blech mit Backpapier belegen und 4 backfeste Gläser (à ca. 220 ml) bereitstellen. Backofen vorheizen.

**Ober-/Unterhitze 190 °C**  
**Heißluft 170 °C**

## 2 Orangen-Füllung:

Cakereste in Würfel schneiden. Orangen schälen, in Würfel schneiden und zusammen mit den Cakewürfeln abwechselnd in zwei Gläser verteilen.

## 3 Orangen-Guss:

Rahm, Orangensaft, Zucker und Finesse Orangenschale erwärmen, vom Herd nehmen und die Schokolade darin auflösen. Ei verquirlen, begeben, mit dem Schwingbesen gut verrühren und in die zwei Gläser verteilen.

## 4 Schoggi-Füllung:

Cakereste in Würfel schneiden und zusammen mit den Himbeeren abwechselnd in zwei Gläser verteilen.

**5 Schoggi-Guss:**

Rahm mit Zucker erwärmen, vom Herd nehmen und die Schokolade darin auflösen. Ei verquirlen, beigeben und mit dem Schwingbesen gut verrühren und in die zwei Gläser verteilen.

**6 Backen:**

Gläser auf einem Blech in der Mitte des vorgeheizten Backofens während 20 Minuten backen.

**Rille: in der Mitte des Backofens**

**Backzeit: 20 Minuten**

Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- Anstelle von Cakereste können auch Muffinreste verwendet werden.