

Rezept der Sendung vom 18. Dezember 2013

Beerensoufflé

von Meisterbäckerin Johanna Maier

Für eine mittlere Gratinform

Zutaten

Topfenmasse (Grundmasse):

2 Eier
20 g Maizena (2 gehäufte TL)
60 g Puderzucker
250 g Topfen (Quark, 20% Fett, gut ausgedrückt)
Saft und abgeriebene Schale von einer Zitrone
¼ Vanilleschote, ausgekratztes Mark
gemahlener Zimt und Sternanis nach Geschmack
ein Schuss Rum nach Geschmack (oder etwas Rum in Zuckersirup mit der ausgeschabten Vanilleschote aufgekocht)

Eischneemasse:

6 Eiweiss
60 g Kristallzucker

Früchte oder Beeren-Unterlage:

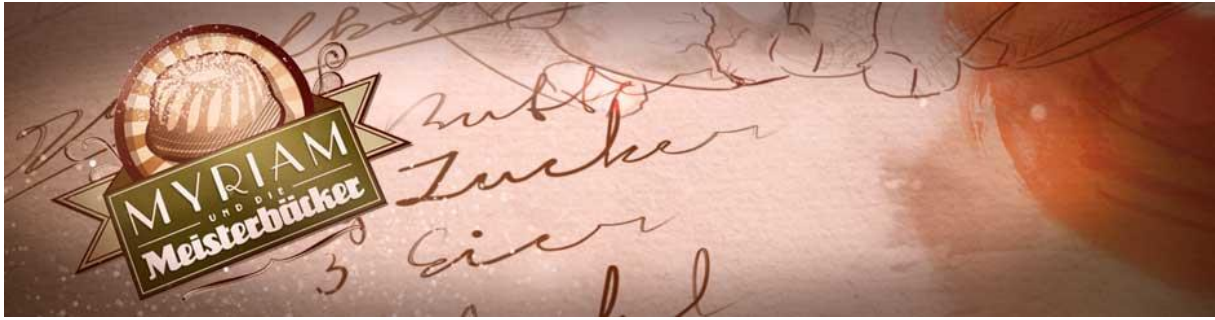
250 g Preiselbeeren-Konfitüre oder andere frische oder eingemachte Früchte oder Beeren nach Saison und Belieben

Zubereitung

Alle Zutaten der Grundmasse cremig rühren. Kühlstellen bis zum Gebrauch (kann 2 Tage im Voraus gemacht werden).

Backofen auf 170 Grad vorheizen.





Eiweiss langsam etwas anschlagen, Zucker portionenweise zufügen, langsam aufschlagen bis der Eischnee Spitzen bildet. Eischneemasse vorsichtig unter die Grundmasse heben.

Preiselbeeren auf den Boden der gebutterten Form streichen, die Soufflé-Masse darauf verteilen.

Im vorgeheizten Ofen 20 bis 30 Minuten goldbraun backen.

Mit Puderzucker bestäuben und servieren mit Vanille-Glacé und karamellisierten Nüssen.

Schmeckt auch in abgekühltem Zustand.