

Rezept der Sendung vom 19. Dezember 2013

Milchrahmauflauf

von Meisterbäckerin Lisl Wagner-Bacher

Für 6 Soufflé-Förmchen



Zutaten

200 g Brioche-Würfel ohne Rinde (oder ein anderes weiches Weissbrot, dann allenfalls etwas Zucker beifügen)

ein wenig Milch (um trockene Brioche-Würfel zu befeuchten, ist nicht nötig wenn das Brot ganz frisch ist)

100 g weiche Butter

90 g Puderzucker

100 g passierter Topfen (Quark, gut abgetropft)

½ Vanilleschote, ausgekratztes Mark

etwas abgeriebene Zitronenschale

5 Eier, getrennt

1/8 l Sauerrahm

40 g Kristallzucker

6 Blatt Strudelteig mit einem Durchmesser von 17cm

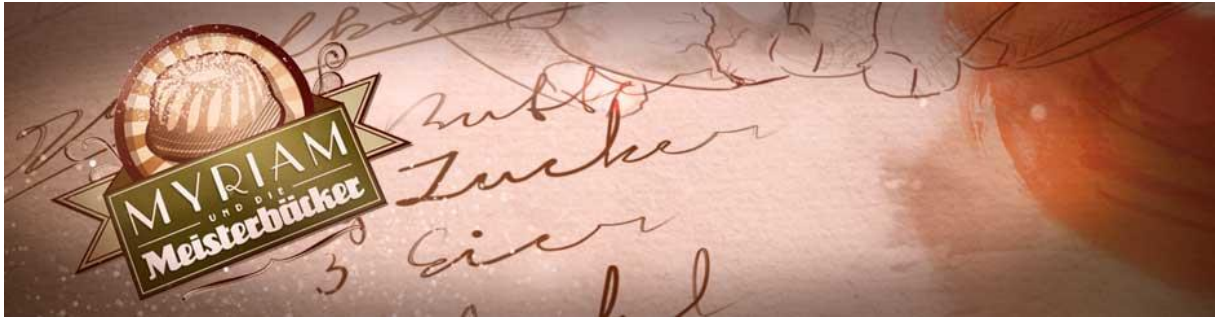
100 g Äpfel, geschält und Kugeln ausgestochen

etwas Zucker, 1/16 l Weisswein, 1/16 l Wasser, ein Schuss Grenadine

Zubereitung

Backofen auf 190 Grad vorheizen.

Butter, Puderzucker, passierten Topfen, Vanille und etwas geriebene Zitronenschale schaumig rühren. Eigelb einrühren, Sauerrahm und Briochewürfel unterziehen.



Zum Schluss den mit Kristallzucker langsam ausgeschlagenen Eiweiss-Schnee locker darunter ziehen. Die Souffléformen ausbuttern, mit dem Strudelteig auslegen, füllen, oben zusammen falten. Mit flüssiger Butter bestreichen.

Im vorgeheizten Ofen 15- 20 Minuten backen.

Apfelkugeln in Weisswein mit Wasser, Zucker und Grenadine kurz kochen, so dass sie nicht zerfallen.

Apfelkugeln zum Milchrahmauflauf servieren, begleitet nach Belieben von Vanillesauce, gehackten Nüssen, Granatapfelkernen.