



Benötigte Zutaten

Topfensoufflee

300 g **Premium Topfen (im Tuch ausdrücken)**

1 geh. EL Maizena

3 Eigelb

3 Eiweiß

1 Prise Zimt

1 Prise Vanillemark

Essigzwetschken

10 Stück Zwetschken

1/4 l Wasser

Balsamicoessig

Weißweinessig

2 EL Zucker

2 Nelken

1 cm Zimtrinde

1/2 Stück Sternanis

3 Körner Piment

1 Msp. Engelwurz

Topfensoufflee

mit Essigzwetschken (von Didi Maier)

Anleitung

Topfensoufflee

1. Topfen, Maizena, Eigelbe, Zimt und Vanillemark zu einem glatten Teig verrühren.
2. Eiweiß leicht anschlagen, Zucker dazu geben, dann Eiweiß cremig schlagen, jedoch nicht zu fest (das Eiweiß soll noch Glanz haben).
3. Einen kleinen Teil vom Eiweiß zur Souffleemasse geben, mit dem Schneebeisen verrühren und das restliche Eiweiß unterheben.
4. Formen ausbuttern und leicht auszuckern - Souffleemasse bis knapp unter den Rand einfüllen und im 180 °C heißen Backofen im Wasserbad ca. 15 Minuten backen.

Essigzwetschken

5. Zucker karamelisieren, mit Rotwein und Wasser ablöschen.
6. Gereinigte Zwetschken dazugeben, mit Essig süß-sauer abschmecken, auf Biss garen und aus dem Fond nehmen.
7. Fond mit etwas Maizena und kaltem Wasser binden (sollte eine cremige Konsistenz haben).

TIPP: Zwetschken lauwarm zum Soufflee servieren. Evt. restliche Essigzwetschken in Rexgläser füllen und mit dem Fond bedecken - so bleiben sie im Kühlschrank 1 Woche frisch.

Salzburger Köche
Salzburger Köche

SalzburgMilch

