

## Benötigte Zutaten

| | |
|---|---|
| 500 g | Marillen |
| 5 EL | Kristallzucker |
| 150 g | Hirse |
| 150 g | Premium Topfen |
| 1 | Vanilleschote |
| 3 | Eier |
| 30 g | Premium Teebutter |
| 300 ml | Premium Alpenmilch |
| 50 g | Staubzucker |
| 30 g | Kartoffelstärke |
| 1 Stück | Premium Teebutter (zum Fetten der Förmchen) |

# Hirse-Topfen-Soufflé mit Marillenröster

Hirse ist ein glutenfreies Getreide und mit seinem Nährstoffgehalt ein wahres heimisches Superfood und eine hervorragende Eisenquelle. Der aromatische Marillenröster verleiht diesem luftig lockeren Dessert noch die perfekte Sommerfrische.

## Anleitung

1. Die Hirse gemeinsam mit der Butter, der Milch und der aufgeschnittenen Vanilleschote zum Kochen bringen. Die Mischung unter ständigem Rühren 15 Minuten köcheln lassen.

2. Die gekochte Hirse zugedeckt auskühlen lassen. Anschließend die Vanilleschote entfernen.

3. In der Zwischenzeit die Marillen waschen, entkernen und in grobe Würfel schneiden.

4. 2 EL Kristallzucker in einem Topf karamellisieren und anschließend die Marillen dazugeben.

5. Die Temperatur reduzieren und die Marillen gut rühren, bis sich das Karamell aufgelöst hat. Den Marillenröster einige Minuten köcheln lassen und beiseite stellen.

6. Das Backrohr auf 180 ° Ober- und Unterhitze vorheizen. Die Förmchen mit Butter fetten.

7. Die Eier trennen und das Eiweiß mit 3 EL Kristallzucker steif schlagen.

8. Die Dotter mit Staubzucker schaumig aufschlagen.

9. Den Topfen gemeinsam mit der Hirse unter die Dottermasse rühren. Den Eischnee und die Stärke unterheben.

10. Den Teig in die Förmchen füllen und bei 180° Ober- und Unterhitze ca. 25 bis 30 Minuten backen.

11. Das Soufflé lauwarm mit Marillenröster servieren.



Ein Rezept von
topfen.nockerl