

Topfensoufflé mit Zwetschenröster und Lebkuchenbrösel

1/3 Soufflé

Dauer: Mittel Kategorie: Nachspeisen Vegetarisch Saison: Winter Weihnachten Für: 6 Stück



Zutaten

200 G	Topfen
3	Dotter
1/2	Vanilleschote
3	Eiklar
1 PRISE	Salz
60 G	Zucker
1 EL	Maisstärke
	Butter und Zucker für die Formen
	Staubzucker zum Bestreuen

Zubereitung

1. Souffléformen innen mit Butter bestreichen und mit Zucker austreuen.
2. Den Topfen mit dem Eigelb und Vanillemark glatt rühren. Maisstärke unterrühren.

Mit etwas Stärke fällt das Soufflé sicher nicht in sich zusammen.
3. Das Eiweiß mit einer Prise Salz und einem Drittel des Zuckers langsam aufschlagen. Den restlichen Zucker dazugeben und weiterschlagen bis ein sehr steifer Schnee entsteht.
4. Zunächst ein Drittel dieser Masse unter die Topfencreme rühren, dann den Rest vorsichtig unterheben.
5. Die Soufflémasse in die vorbereitete Formen füllen und in eine Pfanne stellen, deren Boden mit heißem Wasser bedeckt ist.
6. Im Backrohr bei 180 Grad etwa 20 Minuten garen.
7. Soufflé stürzen, mit Staubzucker bestreuen und mit Lebkuchenbrösel und Zwetschenröster servieren.

2/3 Zwetschenröster

Dauer: Mittel Kategorie: Nachspeisen Vegetarisch Saison: Winter Weihnachten Für: 6 Stück



Zutaten

500 G	entkernte Zwetschen
600 ML	Wasser
75 G	Zucker
1	Zimtstange
1	Nelke
	etwas geriebene Zitronenschale

Zubereitung

1. Zuerst Zucker, Zimtrinde und Gewürznelken im Wasser aufkochen.
2. In der Zwischenzeit die Zwetschen waschen, entkernen und halbieren oder vierteln.
3. Danach die Zwetschenstücke ins kochende Wasser geben und zugedeckt weichdünsten.
4. Zitronenschale dazugeben und nochmals zirka 5 Minuten leicht köcheln lassen.
5. Die Gewürze entfernen. Bei Bedarf mit etwas Stärke eindicken.

3/3 Lebkuchenbrösel

Dauer: Mittel Kategorie: Nachspeisen Vegetarisch Saison: Winter Weihnachten Für: 6 Stück



Zutaten

200 G	Lebkuchen oder andere Weihnachtskekserl
10 G	Butter

Zubereitung

1. Lebkuchen oder andere Kekserl mit einem Cutter zerkleinern.
2. Butter in einer Pfanne schmelzen und die Brösel darin anrösten. Wenn nötig etwas zuckern.