Frisch gekocht
Freitag, 19. Februar 2016
Rezept von Alexander Fankhauser

Soufflierter Scheiterhaufen mit marinierten Beeren

30 Minuten/leicht

Zutaten für 4 Personen

4 säuerliche Äpfel, 3 EL Rosinen, 4 Stück Brioche, 4 Eier, 400 ml Obers, Zucker, Zimt, Butter, 1 Schuss Rum, 250 g gemischte Beeren, 2 EL Staubzucker, Saft von 2 Zitronen, 1 Schuss Grand Marnier, 4 hitzefeste Gläser, frische Minze.

Zubereitung

Die Gläser mit Butter gut einstreichen und etwas mit Zucker bestreuen.
Brioche in gleichmäßige dünne Scheiben schneiden. Die Äpfel entkernen und in Scheiben schneiden.
Den Rum erhitzen und die Rosinen darin ziehen lassen. Anschließend über die Äpfel gießen und diese mit Zucker und Zimt gut abschmecken.
Die vorbereiteten Gläser abwechselnd mit Briochescheiben sowie dem Apfel-Rosinen-Gemisch füllen, abschließend sollte ca. 1 cm unter dem Glasrand eine Scheibe Brioche liegen.
Eier trennen. Das Obers mit den Eidottern verrühren und langsam in die Gläser eingießen.
Eiklar mit 2 EL Zucker zu Schnee aufschlagen und mit einem Dressiersack in die vorbereiteten Gläser geben. Im Rohr bei ca. 180 °C Umluft 12 bis 15 Minuten backen.
Die Beeren mit Zitronensaft, Staubzucker und Grand Manier marinieren. Den Scheiterhaufen im Glas servieren. Beeren rundherum verteilen und mit frischer Minze garnieren.