

Rezept aus der ORF-Sendung „Guten Morgen Österreich“

ORF



## Grießschmarren Soufflé mit Gin Zwetschken

Dominik Süß, Gasthof Süß, Oberkappel

### Zutaten

Grießschmarren:

500g Milch

60g Butter

90g Weizengrieß

4 Gogali

20g Maisstärke

80g Kristallzucker

Butter+ Zucker für die Form

GIN ZWETSCHKEN:

20 Stk Zwetschken

6cl Süß Gin

250g Zucker

100g Wasser

### Zubereitung

Für den Grießschmarren Milch mit Butter und Salz aufkochen. Grieß einrieseln lassen, mit dem Schneebesen schnell durchrühren, mit einem Kochlöffel weiterrühren. Gut 2- 3 Minuten durchkochen, bis sich die Grießmasse vom Boden löst und etwas von der Butter aus der Masse austritt. Zur Seite stellen.

Eier trennen, Dotter mit dem Schneebesen mit der Maisstärke glattrühren.

Quelle: ORF extra

## Rezept aus der ORF-Sendung „Guten Morgen Österreich“

Backofen auf 170 °C Umluft vorheizen.

Abgekühlte Grießmasse mit dem Rührbesen der Küchenmaschine schaumig aufschlagen. Dotter-Stärke-Mischung langsam dazugeben und weiterschlagen. Eiweiß mit dem Schneebesen anschlagen, Zucker in 3 Portionen dazugeben, Eiweiß zu festem Schnee aus-schlagen. Zuerst mit dem Schneebesen (Konsistenz der Massen angleichen), dann mit dem Teigschaber unter die Grießmasse heben.

Ein Reindl mit Butter ausfetten und mit Kristallzucker ausstreuen. Masse in die Form geben und ca. 40 Minuten im vorgeheizten Ofen goldbraun backen.

### GIN ZWETSCHKEN:

Zucker mit etwas Wasser in einem Topf reduzieren & karamellisieren lassen. Zwetschken vierteln und mit dem Süß Gin in den Topf geben. Abgedeckt für 1 Stunde weich schmoren. Optional etwas Flüssigkeit oder Zwetschkensaft hinzugeben. Anschließend mixen und lauwarm genießen.