

„Silvia kocht“ - wochentags um 14.00 Uhr in ORF 2



Fotocredit: Simeon Baker

Schnelles Topfen-Blechsoufflé mit Ziegentopfen, Erdbeerröster und Honigbrösel

Zutaten
(4 Personen)

Für das Soufflé

- 300 g Eiweiß (7 Eier)
- 500 g Crème fraîche
- 250 g Topfen
- 250 g Ziegentopfen
- 125 g Zucker
- 200 g Reismehl
- Mark von einer Vanilleschote
- Zimt
- etwas Limettenabrieb

Quelle: ORF extra

Für die Honigbrösel

- ca. 150 g Briochebrösel (alternativ Toastbrotbrösel)
- Honig nach Belieben
- 50 g Butter
- eine Prise Zimt
- 2 Prisen Kristallzucker
- Abrieb einer halben Limette

Für das Erdbeerröster

- Zucker
- 100 ml Erdbeersaft
- 1 Sternanis
- 1 TL Zimt
- ausgekrazte Vanilleschote
- 500 g Erdbeeren, geputzt, gewaschen und geviertelt

Zubereitung

Soufflé:

Eiweiß mit Zucker aufschlagen und unter die restlichen Zutaten heben. Dick auf Silikonbackmatte aufstreichen. Alternativ geht auch Backpapier. Bei 90 °C im Ofen ca. 11 min. backen. Hier noch ein feuchtes Geschirrtuch mit in den Ofen legen für bessere Ergebnisse. Optimal wird es im Dampfgarer bei 90 °C bei 11 min Garzeit.

Honigbrösel:

Die Brioche grob mixen. In einer Pfanne Butter und Honig karamellisieren und die Brösel hinzugeben, goldbraun braten. Zum Schluss mit etwas Zimt, Zucker und Limettenabrieb würzen.

Erdbeerröster:

Zucker in einem Topf karamellisieren und mit Erdbeersaft ablöschen. Sternanis, Zimt und die ausgekrazte Vanillestange vom Soufflé begeben. Nun alles ca. 30 Minuten ziehen lassen bei mittlerer Hitze. Die Erdbeeren vierteln und in den Sud geben, sofort beiseitestellen und dann abkühlen lassen.

Anrichten:

Die fertige Topfenmasse ausstechen oder ausschneiden. Mit reichlich Brösel bestreuen und den Röster dazugeben. Mit Limettenabrieb verfeinern.

Die fehlenden Mengenangaben bei Zucker und Honig sind absichtlich. Eine Frucht schmeckt nie gleich, je nach Jahreszeit bedarf es nach mehr oder weniger Süße. Probieren Sie hier und süßen nach ihrem persönlichen Geschmack.