

## Rezept aus „Silvia kocht“

Foto: ORF/ Silvia Schneider GmbH/ Juraj Melicher



## Grießschmarren-Soufflé mit Gin-Zwetschken

**Koch: Dominik Süß**

### Zutaten

(für 4 Personen)

Für den Grießschmarren-Soufflé

- 500 g Milch
- 60 g Butter
- Salz
- 90 g Weizengrieß
- 4 Eier
- 20 g Maisstärke
- 80 g Kristallzucker
- Butter & Kristallzucker für die Form

Für die Gin-Zwetschken

- 20 Zwetschken
- 6 cl Gin
- 150 g Kristallzucker
- 100 g Wasser
- 50 ml Zwetschkensaft

Für die Garnitur

- Staubzucker

Quelle: ORF extra

## Zubereitung

1. Für das Grießschmarren-Soufflé die Milch mit der Butter und einer Prise Salz in einem Topf aufkochen lassen. Dann den Weizengrieß einrieseln lassen und mit dem Schneebesen schnell durchrühren und anschließend mit einem Kochlöffeliterrühren. Alles 2-3 Minuten durchkochen lassen, bis sich die Grießmasse vom Boden löst und etwas von der Butter aus der Masse austritt, danach beiseitestellen.

2. Für die Gin-Zwetschken den Kristallzucker mit dem Wasser in einem Topf köcheln und karamellisieren lassen. Die Zwetschken vierteln und gemeinsam mit dem Gin und dem Zwetschkensaft in den Topf geben. Die Zwetschken dann 1 Stunde zugedeckt weichschmoren lassen.

3. Währenddessen die Eier trennen und die Eidotter und die Maisstärke in eine Schüssel geben und mit einem Schneebesen glattrühren. Das Eiklar und den Kristallzucker mit einem Handrührgerät oder in der Küchenmaschine zu einem steifen Schnee schlagen.

4. Nun das Rohr auf 170 °C Umluft vorheizen. Die abgekühlte Grießmasse mit einem Handrührgerät aufschlagen. Dann die Dotter-Stärke-Mischung langsam dazugeben und weiterschlagen. Im Anschluss zuerst etwa ein Drittel des Eischnees mit dem Schneebesen unter die Masse rühren und dann den Rest vorsichtig mit einer Teigspachtel unterheben.

5. Eine feuerfeste Form mit Butter ausfetten und mit Kristallzucker ausstreuen. Nun die luftige Grießschmarren-Soufflé-Masse in die Form geben und zirka 20 Minuten im vorgeheizten Rohr goldbraun backen.

6. Zum Schluss das Grießschmarren-Soufflé aus dem Rohr nehmen, in der Form mit Staubzucker bestreuen und gemeinsam mit den heißen Gin-Zwetschken servieren.