

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

Fotocredit: Simeon Baker



Kürbiskern-Soufflé mit Schilcher

Koch: Johann Schmuck

Zutaten

(4 Personen)

Für das Soufflé

- 3 Eier
- 30 g Kristallzucker
- 20 g Staubzucker
- 30 g Mehl (glatt)
- 30 g gehackte Kürbiskerne
- Butter zum Einstreichen der Tassen
- 4 Kaffeetassen

Für die Schilcher-Rosinen

- 1 EL Rosinen
- 2 EL Schilcher

Für das fruchtige Schlagobers

- 250 ml Obers
- 40 g Trauben-Marmelade

Für die Garnitur

- Staubzucker

Zubereitung

- 1.** Für das Kürbiskern-Soufflé zuerst die Eier trennen. Das Eiweiß mit dem Kristallzucker in einer Schüssel mit einem Handrührgerät aufschlagen und dann die Eidotter, das Mehl und die geriebenen Kürbiskerne dazugeben und vorsichtig unterheben.
- 2.** Für die Schilcher-Rosinen die Rosinen mit dem Schilcher in einer Schüssel vermengen.
- 3.** Nun die Schilcher-Rosinen auf die vier ausgebutterten Kaffeetassen aufteilen und die Tassen dann zu etwa $\frac{3}{4}$ mit der Soufflé-Masse füllen. Im Anschluss die Soufflés im Rohr bei 180° C Umluft 7-9 Minuten backen.
- 4.** Für das fruchtige Schlagobers das Obers in einer Schüssel mit einem Schneebesen leicht anschlagen und mit der Trauben-Marmelade verrühren.
- 5.** Zum Schluss die Kürbiskern-Soufflés aus dem Rohr nehmen, auf einen flachen Teller stürzen (oder herauslöffeln – es ist sehr weich), mit Staubzucker garnieren und mit dem fruchtigen Schlagobers servieren.