

SOUFFLÉ VOM MILCHRAHMSTRUDEL



BIERTIPP:

Rieder Dunkle Weisse



ZUTATEN

Soufflé vom Milchrahmstrudel

500 g Brioche in kleine Würfel geschnitten
Etwas Milch zum Beträufeln
50 g Butter
40 g Staubzucker
1 TL Vanillezucker
Zitronensaft
3 Eier
20 g Zucker
60 g Sauerrahm
50 g Topfen
6 Stk. Strudelteig-Blätter

Marillen-Röster

200 g Marillen, TK in Spalten geschnitten
Saft und Schale von einer Limette
1/2 Vanilleschote, ausgekratzt
30 g Gelierzucker 3:1
Etwas Rum

MAHLZEIT UND GUTES GELINGEN!

ZUBEREITUNG

Soufflé vom Milchrahmstrudel

Handwarme Butter mit Staubzucker schaumig rühren, nach und nach das Eigelb unterrühren.
Zitronensaft, Topfen und Sauerrahm zufügen, Eiklar mit Zucker aufschlagen.
Brioche und den Schnee unterheben.
Auflaufform ausbuttern, mit Strudelblättern auskleiden, Förmchen mit 2/3 der Masse befüllen.
Mit Teig verschließen und mit Eigelb bestreichen.
Im Wasserbad backen.

Tipp vom Küchenprofi

Backtemperatur: 160° – ca. 25 min
Garnitur: Weichseln, Kanarimilch

Marillen-Röster

Schale der Limette mit einem Sparschäler abschälen.
Marillen mit Limettensaft, Gewürzen und Gelierzucker aufkochen.
Etwa 5 min weichkochen.

OÖ KOCHT MIT SILVIA SCHNEIDER | JEDEN SA AB 18 UHR | EXKLUSIV AUF LT1!

