



Ölz Mohn Stollen Soufflé

Soufflé mit Beerenarrangement



Zutaten

1 Stück Ölz Mohn Stollen

TOPFENSOUFFLÉ:

200 g Topfen 20%

3 Eigelb

3 Eiweiß

60 g Zucker

Vanillemark

etwas Zitronenabrieb

Butter zum Fetten

Kristallzucker zum Ausstreuen

ZUTATEN FÜR EINEN RUMTOPF:

250 g Erdbeeren

125 g Himbeeren

125 g rote Ribisel

125 g schwarze Ribisel

125 g Brombeeren

125 g Heidelbeeren

600 - 750 g Zucker (je nach Reifegrad der Früchte)

0,75 l Rum 60%

0,25 l Rum 35 %

Zubereitungszeit

30 min

1. Soufflé mit Ölz Mohn Stollen

Formen vorbereiten:

Vier Porzellan- oder Glas-Soufflé-Formen gut mit Butter einfetten & mit Kristallzucker ausstreuen.

Stollen zuschneiden:

Ölz Mohn Stollen in 2–3 cm dicke Scheiben schneiden. Die Scheiben passend für die Formen rund ausstechen & die Formen damit auslegen. Je eine zusätzliche Scheibe pro Form beiseitelegen.

Topfenmasse zubereiten:

Topfen mit Eigelben, Vanillemark & Zitronenabrieb glatt rühren. Eischnee zubereiten: Eiweiß mit Zucker zu steifem Schnee schlagen. Den Eischnee vorsichtig unter die Topfenmasse heben.

Soufflé füllen:

Die Masse in die vorbereiteten Förmchen füllen, bis etwa 0,5 cm unter den Rand. Mit den beiseitegelegten Stollenscheiben abdecken.

Backen:

Die Förmchen im Wasserbad bei 170°C für 14–17 Minuten backen, bis das Soufflé aufgegangen & leicht goldbraun ist.

Servieren:

Das Soufflé vorsichtig auf Teller stürzen. Mit marinierten Himbeeren, Erdbeeren oder Rumtopf anrichten.

2. Rumtopf

Beeren vorbereiten:

Frische Beeren mit Zucker vermengen und 1 Stunde ziehen lassen.

Rumtopf ansetzen:

Die gezuckerten Beeren in ein sauberes Glas füllen. Mit Rum aufgießen, bis die Früchte ca. 2

cm bedeckt sind.

Kühlen & Servieren:

Das Glas mit Klarsichtfolie verschließen & im Kühlschrank aufbewahren. Der Rumtopf ist bereits am nächsten Tag bereit zum Servieren.

Genießen!

Ein luftiges Mohn-Soufflé mit fruchtigem Rumtopf – perfekt für besondere Anlässe!