

Topfensoufflé mit Glühwein-Zwetschgen und Vanilleeis

(4 Portionen)



Zutaten für das Topfensoufflé:

- 210 g Topfen
- 65 g Zucker
- 3 Eigelb
- 3 Eiweiß
- abgeriebene Schale von einer Zitrone
- 1 Vanilleschote

Zutaten für die Glühwein-Zwetschgen:

- 150 g Zwetschgen
- brauner Zucker
- 200 ml Glühwein
- Rum
- 1 TL Zimt

Zubereitung:

Für das Topfensoufflé den Topfen mit Zitronenschale, Vanillemark und Eigelb verrühren. Eiweiß mit Zucker steif schlagen und unter die Topfenmasse heben. Soufflé-Förmchen gut buttern und zuckern, Soufflé-Masse bis $\frac{3}{4}$ der Gefäßhöhe in die Förmchen füllen und im Wasserbad bei 220-230 Grad ca. 12 Minuten backen.

Für die Glühwein-Zwetschgen die Früchte mit Glühwein und Zucker in einen Topf geben und ca. 10 Minuten köcheln lassen. Mit Zimt und einem Schuss Rum abschmecken.

Topfensoufflé mit Zwetschgen und einem Stich Vanilleeis anrichten, mit Puderzucker überstäuben.