

Topfen-Soufflé mit Zwetschgen-Kompott

Für zwei Personen

Für das Topfensoufflé:

200 g Quark (20%)

4 Eiweiß

$\frac{1}{2}$ Zitrone (Abrieb)

70 g Puderzucker

3 Eigelb

Butter und Zucker

Für das Zwetschgen-Kompott:

10 TK Zwetschgen

2 EL Puderzucker

50 ml Portwein

1 TL Speisestärke

1 Schote Vanille

100 ml Orangensaft

Für das Topfensoufflé:

Ofen auf 250 Grad Heißluft vorheizen.

Den Quark mit den Eigelben in einer Schüssel verrühren und Abrieb einer halben Zitrone hinzugeben. Eiweiß und Zucker sehr langsam zu weichem Schnee schlagen und anschließend vorsichtig unter die Quarkmasse heben. Wasser in einem Topf erhitzen und in ein feuerfestes Gefäß geben. Kleine Auflaufförmchen mit Butter einfetten und mit Zucker sorgfältig ausstreuen. Die Soufflé Masse bis zu drei Viertel ihrer Höhe einfüllen und die Förmchen in das Wasserbad setzen. Ca. 18 Minuten im Ofen backen.

Für das Zwetschgen-Kompott:

Die Zwetschgen abbrausen, trocken tupfen und vierteln. Vanille Schote halbieren und das Vanillemark auskratzen. Portwein, Orangensaft, Vanillemark und Puderzucker in einem kleinen Topf zusammen mit den Zwetschgen ca. 5 Minuten schmoren. Speisestärke mit etwas Wasser anrühren und dazu geben. Zwetschgen-Masse in Gläser füllen.

Topfensoufflé mit Zwetschgen-Kompott auf Tellern anrichten und servieren.

Erdinc Güzelol am 15. Juni 2017