

Heiße Rum-Marzipan-Zwetschge mit Ei-Schnee

Für zwei Personen

Für die Rum-Marzipan-Zwetschge:

200 g Zwetschgen

2 EL brauner Rum

Für den Eischnee:

1 Zitrone

1 Prise Salz

1 Zitrone 25 g Marzipanrohmasse

Butter

1 Ei

40 g Zucker

Den Ofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Für die Rum-Marzipan-Zwetschgen die Soufflécörmchen mit der Butter einfetten. Die Zwetschgen putzen, entkernen und vierteln. Die Zitrone waschen und die Zesten mit dem Zestenreißer von der Schale kratzen. Anschließend die Zwetschgen mit dem Rum, dem Marzipan und dem Zitronensaft, sowie einigen Zesten mischen und in die Förmchen geben. Für den Eischnee das Ei trennen und das Eiweiß mit einer Prise Salz und dem restlichen Zitronenabrieb steif schlagen. Anschließend den Zucker vorsichtig untermengen. Die Eiweißmischung auf die Zwetschgen geben und die Förmchen für zehn Minuten im Ofen backen bis die Eiweißspitzen golden werden. Die Rum-Marzipan-Zwetschgen mit Eischnee möglichst heiß servieren.

Alexandra Ehlert am 10. Oktober 2014