Ölz Butter Zopf als süßer Auflauf

Dessert-Rezept mit frischen Beeren



Zutaten
250 g Ölz Butter Zopf
100 g Butter
3 Dotter
1 EL Butter
1 TL Zucker
100 g gewürfelte Äpfel mariniert mit Zucker, Zitrone & Calvados
70 g gehackte Maroni oder diverse Nüsse
2 EL Sauerrahm
3 Bio-Eiklar aufgeschlagen
1 Prise Salz
etwas Calvados
etwas Butter & Brösel für die Form

Zubereitungszeit
35 min

1. Masse vorbereiten:
Butter schaumig rühren, die Dotter dazugeben und alles gut vermengen. Die leicht angefeuchteten Ölz Butter Zopf Würfel und den Sauerrahm vorsichtig unter die Masse mischen.

2. Maroni und Äpfel karamellisieren:
1 EL Butter in einer Pfanne aufschäumen, die klein geschnittenen, vorgekochten Maroni und Apfelstücke hinzufügen. Mit 1 TL Kristallzucker bestreuen und kurz glasieren. Anschließend die Mischung überkühlen lassen und zur Masse geben.

3. Eischnee zubereiten:
Eiweiß mit einer Prise Salz zu seidigem Schnee schlagen und vorsichtig unter die Masse heben.

4. Backen:
Die Masse in eine gebutterte und mit Bröseln ausgestreute Form füllen. Im Wasserbad bei 180 °C für ca. 20 Minuten backen, bis das Soufflé goldbraun und fluffig ist.

Tipp:
Das Rezept kann ohne Calvados zubereitet werden, damit es auch für Kinder geeignet ist. Das Soufflé passt hervorragend zu Wildgerichten oder als Dessert, serviert mit Vanilleeis, Preiselbeeren und einem Klecks Sauerrahm.