Ölz Mohn Strudel

Soufflé mit Beerenarrangement

Zutaten
1 Packung Ölz Mohn Strudel
***
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. 4 Porzellan- oder Glas-Soufflé-Formen buttern und mit Kristallzucker ausstreuen.
2. Ölz Mohn Strudel in 2-3 cm Scheiben schneiden. Rund ausstechen und die Formen damit auslegen. Je eine Scheibe pro Form beiseitelegen.

Zubereitung Topfensoufflé:
3. Den Topfen und die 3 Eigelb mit dem Vanillemark und dem Zitronenabrieb glatt rühren.
4. Eiweiß mit dem Zucker zu Schnee schlagen und unter die Topfenmasse heben.
5. Förmchen mit der Soufflé-Masse bis ca. einen halben cm unter den Rand füllen und mit den restlichen Strudelscheiben belegen.
6. Im Wasserbad bei 170°C ca. 14-17 min. backen. Auf die garnierten Teller stürzen und servieren.

Passend dazu: marinierte Himbeeren, Erdbeeren, Rumtopf

Zubereitung Rumtopf:
7. Die Beeren mit dem Zucker vermischen und 1 h ziehen lassen.
8. Anschließend in ein Glas füllen, mit Rum aufgießen. Das Glas mit einer Klarsichtfolie verschließen und kühlen.
9. Der Rum sollte zum Ende 2 cm über den Früchten stehen. Am nächsten Tag bereit zum Anrichten.

Tipp:
"Auch eine perfekte Begleitung in der Adventzeit zu diversen Desserts."