Ölz Mohn Stollen Soufflé

Soufflé mit Beerenarrangement

Zutaten
1 Stück Ölz Mohn Stollen
***
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. Soufflé mit Ölz Mohn Stollen
Formen vorbereiten:
Vier Porzellan- oder Glas-Soufflé-Formen gut mit Butter einfetten & mit Kristallzucker ausstreuen.

Stollen zuschneiden:
Ölz Mohn Stollen in 2–3 cm dicke Scheiben schneiden. Die Scheiben passend für die Formen rund ausstechen & die Formen damit auslegen. Je eine zusätzliche Scheibe pro Form beiseitelegen.

Topfenmasse zubereiten:
Topfen mit Eigelben, Vanillemark & Zitronenabrieb glatt rühren. Eischnee zubereiten: Eiweiß mit Zucker zu steifem Schnee schlagen. Den Eischnee vorsichtig unter die Topfenmasse heben.

Soufflé füllen:
Die Masse in die vorbereiteten Förmchen füllen, bis etwa 0,5 cm unter den Rand. Mit den beiseitegelegten Stollenscheiben abdecken.

Backen:
Die Förmchen im Wasserbad bei 170°C für 14–17 Minuten backen, bis das Soufflé aufgegangen & leicht goldbraun ist.

Servieren:
Das Soufflé vorsichtig auf Teller stürzen. Mit marinierten Himbeeren, Erdbeeren oder Rumtopf anrichten.

2. Rumtopf
Beeren vorbereiten:
Frische Beeren mit Zucker vermengen und 1 Stunde ziehen lassen.

Rumtopf ansetzen:
Die gezuckerten Beeren in ein sauberes Glas füllen. Mit Rum aufgießen, bis die Früchte ca. 2

cm bedeckt sind.

Kühlen & Servieren:
Das Glas mit Klarsichtfolie verschließen & im Kühlschrank aufbewahren. Der Rumtopf ist bereits am nächsten Tag bereit zum Servieren.

Genießen!
Ein luftiges Mohn-Soufflé mit fruchtigem Rumtopf – perfekt für besondere Anlässe!