



# Ölz Mohn Stollen

Soufflé mit Beerenarrangement



## Zutaten

1 Packung 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**

4 Porzellan- oder Glas-Soufflé-Formen buttern und mit Kristallzucker ausstreuen.

Ölz Mohn Stollen in 2-3 cm Scheiben schneiden. Rund ausstechen und die Formen damit auslegen. Je eine Scheibe pro Form beiseitelegen.

## Zubereitung Topfensoufflé:

Den Topfen und die 3 Eigelb mit dem Vanillemark und dem Zitronenabrieb glatt rühren.

Eiweiß mit dem Zucker zu Schnee schlagen und unter die Topfenmasse heben. Förmchen mit der Soufflé-Masse bis ca. einen halben cm unter den Rand füllen und mit den restlichen Stollenscheiben belegen. 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:

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

## Tipp von Haubenkoch Thomas Dorfer:

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