

Topfenstrudel-Soufflé

Ein Rezept von Philipp Essl, Landgasthaus Essl.



Topfenstrudel-Soufflé © Niederösterreich Werbung/
Michael Reidinger

Infos

Sommergericht

 Mittel

Zubereitung

Topfenstrudel-Soufflé

- Butter schaumig aufschlagen und die Eidotter unterrühren. Eiklar mit Zucker aufschlagen.
- Anschließend Topfen, Sauerrahm, Vanillezucker, Zitronenabrieb und Rum mit dem Mehl zu einer glatten Masse abrühren
- Danach die Butter-Eidotter-Mischung unterheben und zum Schluss den Eischnee locker unterheben.

Zutaten

- 1 kg vollreife Wachauer Marillen

Topfenstrudel-Soufflé

- 50 g Butter
- 2 Eier
- 250 g Topfen
- 100 g Sauerrahm
- 50 g Zucker
- 20 g Mehl (glatt)

- Die Masse in gebutterte kleine Formen immer abwechselnd mit Strudelteig schichten und bei 175° C backen bis sie goldbraun sind.

Marillenröster

- 1 kg vollreife Wachauer Marillen vierteln und entkernen.
- Anschließend mit 200 g Zucker aufkochen lassen – so einfach geht der perfekte Marillenröster. Falls jemand ein Eis daraus machen möchte: Einfach den Röster fein mixen und in der Eismaschine frieren.

Vanille Panna Cotta

- Schlagobers mit dem Zucker und der Vanilleschote aufkochen lassen.
- Anschließend die eingeweichte Gelatineiterrühren, in kleine Silikonformen füllen und abkühlen lassen.

- Vanillezucker, Zitronenabrieb, Rum
- Strudelteig

Vanille Panna Cotta

- 500 ml Schlagobers
- 50 g Zucker
- 1 Vanilleschote
- 5 Blätter Gelantine

Zutaten für 4 Portionen

Profi-Tipp

Ein Tipp von Philipp Essl: Panna Cotta kurz einfrieren, dann löst sie sich besonders leicht aus der Form.