

Kaiserschmarrn-Soufflé mit Brombeer-Birnen-Kompott

Für 4 Personen

Für den Teig:

3 EL Rosinen	1/2 Vanilleschote	1/2 Bio-Zitrone
4 Eier	50 g Zucker	1 Prise Salz
120 g Mehl	150 ml Milch	10 ml Birnenschnaps
Butter	30 g Mandelblättchen	Puderzucker

Für den Karamell:

150 g Zucker	80 g Butter
--------------	-------------

Für das Kompott:

500 g Brombeeren	1/2 Vanilleschote	1 Birne
1 Spritzer Zitronensaft	150 g Zucker	1 Zimtstange
20 ml weißer Balsamico	1 EL Cassislikör	

Rosinen mit 2-3 EL heißem Wasser begießen und einweichen lassen. Tipp: Um den Rosinen ein Extraaroma zu geben, können sie auch in 2 EL Birnenschnaps eingeweicht werden.

Vanillestange der Länge nach aufschneiden, das Mark auskratzen. Zitrone heiß abwaschen und etwas Schale abreiben.

Die Eier trennen. Eiweiß zunächst beiseite stellen.

Eigelbe, die Hälfte vom Zucker, Vanillemark und 1 Prise Salz schaumig schlagen. Das Mehl zugeben und unterrühren. Milch, abgeriebene Zitronenschale und Birnenschnaps unterrühren.

Tipp: Wer keinen Birnenschnaps mag, lässt diesen einfach weg.

Den Teig 30 Minuten abgedeckt im Kühlschrank ruhen lassen.

Das Eiweiß mit dem restlichen Zucker zu lockerem Eischnee aufschlagen.

Den Eischnee vorsichtig unter den Teig heben.

Die Souffléförmchen (ca. 200 ml Inhalt) mit Butter einfetten.

Den Backofen auf 160 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen.

Für den Karamell Zucker in einem Topf goldgelb karamellisieren, dann die Butter unterrühren. Eine dünne Schicht Butterkaramell auf den Boden der Souffléförmchen geben. Darauf soviel Schmarrenteig geben, dass das Förmchen bis 1 cm unter den Rand gefüllt ist. Die eingelegten Rosinen darauf geben und einige Mandelblättchen darüber streuen. Im vorgeheizten Ofen die Soufflés ca. 20 Minuten backen.

In der Zwischenzeit für das Kompott die Brombeeren verlesen, in ein Sieb geben und kurz mit kaltem Wasser abbrausen und gut abtropfen lassen.

Vanillestange der Länge nach aufschneiden, das Mark auskratzen.

Die Birne waschen, vierteln, schälen, das Kerngehäuse entfernen und die Birne in kleine Stücke schneiden.

Birnenstücke mit Zitronensaft beträufeln und das Vanillemark untermischen.

Die Brombeeren mit dem Zucker und der Zimtstange in einem großen Topf mischen. Die Birnenstücke dazugeben, alles unter Rühren langsam zum Kochen bringen und 3 Minuten kochen lassen.

Die Zimtstange entfernen und das Brombeer-Birnenkompott mit dem Stabmixer grob pürieren. Mit etwas Balsamico und nach Belieben mit Cassislikör abschmecken.

Gebackene Kaiserschmarrn-soufflés mit Puderzucker bestäuben und warm mit dem Brombeer-Birnen-Kompott servieren.

Jörg Sackmann am 20. August 2019