

# Quark-Zimt-Soufflé mit geblähten Pfeffer-Pflaumen

**Für zwei Personen**

**Für das Quark-Zimt-Soufflé:**

200 g Quark, 40%

2 TL Speisestärke

**Für die geblähten Pflaumen:**

5 weiche Pflaumen

1 Sternanis

120 g Zucker

**Für die Garnitur:**

Puderzucker

4 kalte Eier

$\frac{1}{2}$  TL gemahlener Zimt

1 Orange (Schale)

1 Vanilleschote

100 ml Pflaumensaft

80 g Zucker

Weiche Butter

1 EL kalte Butter

$\frac{1}{2}$  TL gemahlener Zimt

Rum, Pfeffer

**Für das Quark-Zimt-Soufflé:**

Den Backofen auf 190 Grad Umluft vorheizen.

Eier aufschlagen und Eiweiß vom Eigelb trennen. Eiweiß von 4 Eiern anschlagen und 75 g Zucker hinzugeben. 3 Eigelbe mit Quark, Speisestärke und  $\frac{1}{2}$  TL Zimt zu einer glatten Masse verrühren. Das steif geschlagene Eiweiß nach und nach unter die Masse heben. Restlichen Zucker und restlichen Zimt mit einander mischen. Soufflé Formen mit Butter auspinseln und mit der Zimt-Zucker Mischung ausstreuen.

Förmchen zu  $\frac{3}{4}$  mit Soufflé-Masse befüllen und ca. 12 – 15 Minuten im Ofen ausbacken.

**Für die geblähten Pflaumen:**

Die Pflaumen waschen, trocken tupfen, entkernen, vierteln oder halbieren. Orangen heiß abbrausen, trocken tupfen, Schale reiben und auffangen. Vanilleschote halbieren.

Pflaumen mit Orangenabrieb,  $\frac{1}{2}$  Vanilleschote, Sternanis, Zimt und Zucker marinieren und kurz ruhen lassen. Wenn Pflaumen leicht entwässert sind, eine beschichtete Pfanne erhitzen und Pflaumen darin langsam anschwitzen. Nach ca. 3 Minuten mit dem Rum ablöschen und flambieren. Von der Herdplatte nehmen und mit kalter Butter montieren. Mit Pfeffer abschmecken.

**Für die Garnitur:**

Die Soufflé auf Tellern platzieren, mit Puderzucker bestäuben, geblähte Pflaumen dazugeben und servieren.

Alexander Kumptner am 13. Dezember 2017