

# Topfen-Soufflé mit Weinpflaumen

**Für 4 Personen:**

**Für die Weinpflaumen:**

700 g Pflaumen                      150 ml Rotwein                      80 g hellen Rohrohrzucker

**Für das Topfen-Soufflé:**

weiche Butter	heller Rohrohrzucker	1 Bio-Zitrone
2 Eier	30 g heller Rohrohrzucker	250 g Schichtkäsek
30 g Speisestärke	120 g stichfester Sauerrahm	70 ml Milch
1 Prise Salz	Puderrzucker aus Rohrohrzucker	

Die Pflaumen waschen und abtropfen lassen, danach halbieren, entsteinen.

In einem Topf den Rotwein aufkochen, den Zucker darin auflösen und 8 Minuten bei milder Hitze köcheln lassen. Die Pflaumenhälften zugeben und alles nochmal ca. 5 Minuten köcheln.

Vier kleine hitzefeste Gläser mit Butter einstreichen und mit Zucker ausstreuen.

Die Zitrone heiß abwaschen, abtrocknen und mit einem Zestensneider die Schale in Streifen abziehen.

Die Eier trennen.

Die Eiweiße mit dem Zucker steif schlagen.

Schichtkäse, Eigelbe, Stärke, Sauerrahm, Milch, Zitronen-Zesten und Salz miteinander verrühren. Zum Schluss den Eischnee unterheben.

Die Quarkmasse in die Gläser füllen.

Einen großen Topf 2 cm hoch mit Wasser füllen. Die Gläser in das Wasserbad stellen und den Deckel schließen und auf mittlerer Flamme etwa 10 Minuten köcheln lassen, bis das Soufflé fest ist. 10. Das Soufflé auf einen Teller stürzen, mit Puderrzucker bestäuben und mit den eingekochten Pflaumen warm servieren. Man kann die Pflaumen auch als Weinpflaumen einkochen. Dazu braucht man einen Einkochtopf. Es lohnt sich eine größere Menge Pflaumen zu verwenden. 3,5 kg Pflaumen waschen und abtropfen lassen, danach halbieren, entsteinen und in Einmachgläser oder alternativ in Twist-Off Gläser schichten.

Theresa Baumgärtner am 04. September 2017