

TOPFENSOUFFLÉ MIT RHABARBER

Ein Rezept von den Sterneköchen Jockl Kaiser / Meyers Keller / Nördlingen

Für 1 Portion

Topfensoufflé

Eiweiß von 2 Eiern

Eigelb von 2 Eiern

40g Zucker

140g Quark

Rharbarberkompott

2 Stangen Rharbarer

Zucker

Erdbeermark



Zum Podcast



THE FLYING SCHLEMMER

TOPFENSOUFFLÉ MIT RHABARBER

Ein Rezept von den Sterneköchen Jockl Kaiser / Meyers Keller / Nördlingen

Zubereitung

Topfensoufflé

Das Eiweiß mit 20g Zucker mischen und aufschlagen. Im Anschluss das Eigelb mit dem Quark und weiteren 20g Zucker mischen und glatt verrühren. Die Eigelbmasse in 2 Schritten unter das aufgeschlagene Eiweiß heben und in eine mittelgroße hitzebeständige Schüssel geben. Bei 175 Grad circa. 12-15 Minuten in den Ofen geben

Rharbarerkompott

In der Zwischenzeit den Rharbarer in kleine Stücke schneiden und leicht anzuckern. Danach in einem kleinen Topf kurz anschwitzen (ohne Butter oder andere Fette) wer möchte kann ein bisschen Erdbeermark hinzugeben.

Sobald das Topfensoufflé fertig aus dem Ofen kommt, eine kleine Öffnung mit zwei Gabeln von oben herstellen und das Rharbarerkompott einfüllen.

Guten Appetit



Zum Podcast

