

Soufflé

240 g Ländle Sauerrahm
4 Eier
80 g Zucker
Mark einer Vanilleschote
3 g Speisestärke
20 g Ländle Butter
30 g Zucker

Vier feuerfeste Schalen mit weicher Ländle Butter ausfetten und mit etwas Zucker austreuen. Eier sauber trennen. Das Eigelb mit dem Ländle Sauerrahm und dem Vanillemark verrühren. Das Eiweiß mit dem Handmixer verschlagen, Zucker mit Speisestärke einrieseln lassen und weiterschlagen, bis die Masse cremig ist. Die Eiweißmasse vorsichtig mit einem Löffel unter die Sauerrahm-Eimasse heben. In die vier vorbereiteten Schalen füllen und in eine Pfanne mit kochendem Wasser geben. Sofort im Ofen bei 180 °C ca. 12 – 15 Minuten backen und rasch servieren. (Im Video wird das Soufflé mit einem Schokobiskuit, Buttercrumbles und Trauben dekoriert.)

Gewürzkirschen

200 g entsteinte Kirschen
100 ml Sauerkirschsaft
50 g Puderzucker
1 Vanilleschote
½ Zimtstange
1 Orange
Puddingpulver
1 Schuss Kirschgeist

Puderzucker hell karamellisieren und (nach Wunsch mit Kirschgeist und) mit Sauerkirschsaft ablöschen. Kirschen, Vanilleschote und Zimt zugeben. Puddingpulver mit etwas Wasser anrühren und zur gewünschten Konsistenz eindicken. Ziehen und auskühlen lassen. Zum Schluss geriebene Orangenschale unterrühren und Vanilleschote und Zimtstange entfernen.

TIPPS VOM PROFI

- Schlagen Sie Eiweiß immer nur, bis es glatt und cremig ist. Wenn es zu stark geschlagen ist, zerfällt es sofort und das Soufflé geht nicht mehr auf.
- Keine Angst vor dem Soufflé: Es gelingt immer, wenn man es mit Liebe macht: Das heißt, die Mengenangaben exakt laut Rezept verwenden und dann vor dem Ofen stehen, um den richtigen Zeitpunkt des Herausnehmens nicht zu verpassen. Klappt sicher!
- Als Dekoration eignet sich ein Sauerrahm-Schaum: Einfach Ländle Sauerrahm, Zitronensaft und 1 EL Staubzucker gut verrühren.
- Verwenden Sie zum Eindicken der Gewürzkirschen immer Vanillepuddingpulver statt Speisestärke – das Aroma ist viel besser.

NEBENBEI ERZÄHLT

„Ländle Topfen, Joghurt und Sauerrahm sind immer meine Begleiter. Für Johann Lafer in Deutschland und Eckart Witzigmann im Hangar 7 – übrigens ein gebürtiger Vorarlberger – musste ich nach meinen freien Tagen immer Ländle Milchprodukte aus Vorarlberg mitbringen. Das Auto war wirklich schwer beladen, aber Milchprodukte in dieser Qualität waren für beide eine echte Besonderheit – das freut natürlich den Vorarlberger.“



Video zum Nachkochen



Sauerrahmsoufflé mit Gewürzkirschen

Rezept für 4 Personen bzw. für 4 Portionen.

