

Alexander Höss-Knakal

Professional

Basilikum-Soufflé mit Erdbeeren

Griß di Rezepte

Eier

Früchte

Frühling

Süße Gerichte

Topfenrezepte

ZUBEREITUNG 

SCHWIERIGKEIT: ● ● ● ○ ○

Backrohr auf 180 °C vorheizen. Die Auflaufform mit Butter ausstreichen und mit Kristallzucker austreuen. Zitronenabrieb und -saft mit Basilikumblättern und Joghurt mit dem Stabmixer pürieren. Die Eier trennen. Die Eigelbe mit der Basilikum-Joghurt-Masse, Topfen, Maisstärke, Rum, Vanillezucker und Salz verrühren. Die Eiweiße steif schlagen, dabei nach und nach den Kristallzucker zugeben. Den Eischnee unter die Topfenmasse heben.

Ein Backblech 3/4 hoch mit Wasser in das Backrohr stellen, 10 Minuten vorheizen. Die Masse in die Auflaufform füllen und im Wasserbad ca. 25 Minuten backen. In der Zwischenzeit die Erdbeeren waschen, in Scheiben schneiden und mit dem Limoncello verrühren. Soufflé mit Erdbeeren, Basilikumblättern und Staubzucker servieren.



ZUTATEN

Abrieb und Saft von 1 Bio-Zitrone

20 g Basilikumblätter

100 g Joghurt (3,6 % Fett)

3 Eier

250 g Topfen (20 % Fett)

2 EL Maisstärke

2 cl Rum

1 Pkg. Vanillezucker

1 Prise Salz

70 g Kristallzucker

200 g Erdbeeren

50 ml Limoncello

Butter und Kristallzucker für die Form

Etwas Staubzucker und Basilikumblätter