

## Stollen-Soufflé an karamellisierten Zimt-Pflaumen

### Zutaten (für 4 Portionen):

- 1 (ohne Marzipan) Stollen
- 100 ml Milch
- 100 ml Sahne
- 1 Handvoll frische Pflaumen
- 4 Eier
- 1 EL Quark oder Crème fraîche
- 1 Zitrone
- 2 Stangen Zimt
- 3 Sternanis
- 1 Vanille-Schote
- 1 EL Honig
- Puderzucker
- etwas Rum
- etwas Trauben- oder Pflaumensaft
- gemahlener Zimt
- etwas Butter

Den Stollen in kleine Würfel schneiden und in eine Schüssel geben.

Sahne und Milch mit etwas Puderzucker, Zimt und etwas Zitronenabrieb in einen Topf geben. Einmal aufkochen lassen und von der Herdplatte nehmen.

In der Zwischenzeit die Eier trennen. Das Eiweiß mit etwas Puderzucker steif schlagen. Dafür das Eiweiß mit der Küchenmaschine zuerst auf unterster Stufe langsam anschlagen, dann die Geschwindigkeit erhöhen. Einige Tropfen Zitronensaft hinzugeben, damit der Eischnee stabil bleibt.

Eigelbe mit einem Schneebesen zerschlagen und nach und nach die warme Sahne-Mischung unterrühren. Ei-Milch-Mischung zu den Stollen-Würfeln geben und mit einem Löffel unterheben. Einen Moment stehen lassen, damit sich der Stollen mit der Flüssigkeit vollsaugen kann. Wenn sich zu viel Flüssigkeit in der Schüssel absetzt, überschüssige Flüssigkeit abgießen. 1 EL Crème fraîche oder Quark zur Stollen-Mischung geben und unterheben.

Wenn sich der Stollen vollgesogen hat, die Eischnee-Masse hinzugeben und unterheben.

4 ofenfeste Schälchen mit Butter einfetten. Stollen-Masse in die Schälchen füllen. Bei 160 Grad 15-20 Minuten (je nach Größe der Schälchen) im Ofen backen, bis die Masse fest und das Ei gestockt ist. Das Soufflé sollte eine goldbraune Farbe haben.

In der Zwischenzeit die Pflaumen entkernen und in Spalten schneiden. Honig und etwas Puderzucker in einer Pfanne karamellisieren. Pflaumen sowie Sternanis, Zimtstangen und die aufgeschnittene Vanille-Schote in die Pfanne geben. Mit 1 Schuss Rum und Traubensaft ablöschen. Etwas Butter in die Pfanne geben und die Pflaumen glasieren.

Zimt-Pflaumen auf Tellern verteilen. Die Soufflés aus dem Ofen nehmen, aus den Schälchen stürzen und auf den Pflaumen anrichten. Mit etwas Puderzucker bestäuben.

Letzter Sendetermin: 22.12.2018

Koch/Köchin: Tarik Rose

Weitere Rezepte und Tipps auf: [www.ndr.de/kochen](http://www.ndr.de/kochen)