

Soufflé mit eingeweckten Birnen

Zutaten für die Birnen:

- 1 kg Birnen
- 500 g Zucker
- 1 l Wasser
- 100 ml Zitronensaft
- 50 ml Holundersirup
- 1 Zweig Zitronenverbene
- etwas Lavendel

Birnen schälen, vierteln und entkernen. Zusammen mit Zucker, Wasser, Zitronensaft, Holundersirup, Zitronenverbene und etwas frischem oder getrocknetem Lavendel in einen Topf geben und aufkochen. Bei mittlerer Hitze 5 Minuten köcheln lassen. Die Birnen dürfen nicht zu weich werden. Birnen mit Sud in sterilisierte Gläser füllen und verschließen.

Tipp: Birnen für einen späteren Verzehr vorab einwecken. Dann geht dieses Rezept schneller, wenn spontan Besuch vor der Tür steht. Statt eingeweckte kann man auch frisch geschmorte Birnen verwenden. Bei der Zubereitung auf den Zucker verzichten, er dient nur der Konservierung der Früchte.

Zutaten für das Soufflé (für 6 Förmchen):

- 3 Eier
- 100 g Zucker
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 30 g Speisestärke
- 375 g Quark
- etwas Zitronenabrieb
- Puderzucker

Ofen auf 200 Grad (Ober-/Unterhitze) vorheizen. Eier trennen. Das Eiweiß in einer Schüssel steif schlagen, das Eigelb mit Zucker und Vanillezucker in einer anderen Schüssel schaumig rühren. Speisestärke, Quark und Zitronenabrieb unter die Eigelbmischung geben. Dann den Eischnee vorsichtig unterheben.

Förmchen einfetten. Jeweils 1 Birnenhälfte hineingeben und mit Creme füllen. Auf ein tiefes Blech stellen und kochendes Wasser darauf geben. Im Wasserbad etwa 25 Minuten garen, während dieser Zeit den Ofen nicht öffnen. Noch warm mit Puderzucker servieren.

Sendung/Quelle: Nordmagazin

Sendetermin: 05.10.2023

Koch/Köchin: Elisabeth Neufeld-Picciani

Weitere Rezepte und Tipps auf: www.ndr.de/kochen