

Hier und heute



Quarksoufflé mit Aprikosenspalten

Konditormeister und Patissier Matthias Ludwigs macht eine süße Köstlichkeit auf Quarkbasis. Er zeigt, wie die luftigen Soufflés perfekt gelingen und serviert sie mit saftigen Aprikosenspalten.

Das Rezept

(von Matthias Ludwigs für 4-6 Stück, je nach Größe der Soufflé-Förmchen)

Zutaten Soufflé

- 140 g Quark
- 15 g Zucker
- 2 Eier (Größe M)
- 25 g Zucker
- etwas Vanillemark oder Vanillepaste
- etwas Butter zum Einstreichen der Formen
- ca. 50 g Zucker zum Auskleiden der Förmchen

Zubereitung

Die hitzebeständigen Formen dünn mit flüssiger Butter ausstreichen, mit Zucker auffüllen, ausleeren und dabei leicht klopfen, um nur eine dünne Zuckerschicht in der Form zu halten. Die Eier trennen und den Quark mit 15 Gramm Zucker, Vanille und den Eigelben mischen. Eiweiße und 25 Gramm Zucker zu einem steifen Eischnee aufschlagen und unter die Quarkmasse heben. Die Masse in die Formen füllen und glattstreichen (je nach Art der Form, evtl. mit einem Messer am Rand entlang kratzen, um überschüssige Masse zu entfernen). Eine Pfanne oder ein tiefes Backblech circa zwei Zentimeter hoch mit heißem Wasser befüllen, ein Tuch einlegen und die Förmchen darauf setzen. Das Tuch verhindert ein Verrutschen der Förmchen.

Im vorgeheizten Backofen bei 200 °C Ober- und Unterhitze backen (je nach Ofen und Form circa 12 bis 17 Minuten).

Tipps

- Die Soufflés lassen sich nach der gleichen Vorgehensweise auch auf dem Grill zubereiten.
- Da jeder Backofen unterschiedlich ist, auf jeden Fall ein Soufflé zur Probe backen, um Temperatur und Backzeit entsprechend einstellen zu können.

Zutaten Aprikosenspalten

- 75 g Zucker
- 6 Aprikosen, in Spalten geschnitten
- 50 g Butter, gewürfelt
- 70 ml Weißwein
- 20 ml Likör oder Saft nach Wahl
- 1 Zweig Thymian (nur die Blätter)

Zubereitung

Den Zucker in einem flachen Topf oder einer Pfanne hellgelb schmelzen und die Aprikosenspalten zugeben. Durchschwenken, dann die Butter und die restlichen Zutaten zugeben und die Aprikosen weich garen. Die Früchte herausnehmen und den Fond sirupartig einreduzieren.

Vor dem Servieren die Früchte wieder untermischen.

Hier und heute

A decorative banner at the top of the page features a dark red background on the left with the text 'Hier und heute' in white. On the right, there is a photograph of several bright red poppies in bloom against a light background.

Fertigstellung

Jeweils einen Teller mit den Aprikosenspalten vorbereiten, sobald das Soufflé aus dem Ofen kommt, auf den Teller stellen und direkt servieren.