



BIRNEN- TOPFENSOUFFLÉ

1. Die Eier trennen und das Eiklar mit einer Prise Salz und 25 g Zucker zu einem halbsteifen Schnee schlagen.
2. 50 g Zucker, Vanillezucker, eine Prise Salz, Zitronenzesten, Topfen und Dotter zu einer glatten Masse verrühren. Den Eischnee abwechselnd mit Mehl, Maisstärke und Grieß unter die Topfenmasse heben.
3. Vier Souffléformen mit Butter und Semmelbröseln auskleiden. Anschließend die Birnenwürfel mit dem Saubirnenbrand vermengen und auf die Formen aufteilen.
4. Die Topfenmasse darauf verteilen und im vorgeheizten Backrohr bei 180 °C Ober-/Unterhitze für ca. 14 Min. backen.
5. Nach der Backzeit aus dem Ofen nehmen, mit Staubzucker bestreuen und noch warm servieren.

GENUSSHOTEL
RIEGERSBURG



Schwierigkeit



Zubereitung: 35 Minuten



Backrohr vorheizen

**FÜR 4
PERSONEN**

3	Eier
	Salz
75 g	Zucker
	Vanillezucker
	Zitronenzesten
80 g	Topfen, passiert
20 g	Mehl
7 g	Maisstärke
20 g	Weizengrieß
60 g	Birnen, gewürfelt
2 cl	Gölles Saubirnenbrand

Zum Ausfetten der Form:

	Butter
	Semmelbrösel