

RADIO SALÜ Küchenchef

Uwe Zimmer



Himbeersouffles

Zutaten für 6 Personen:	
300 gr Himbeeren (TK)	1 EL Speisestärke
125 g Zucker	3 Eiweiß
1 Päckchen Vanillezucker	110 g feiner Zucker
1 Teelöffel Zitronensaft	30 g Pistazien

Zubereitung:

Wir geben 300 g gefrorene Himbeeren und 125 g Zucker sowie ein Päckchen Vanillezucker in einen Topf, noch 4 EL Wasser und einen Teelöffel Zitronensaft dazu und lassen das bei mittlerer Hitze aufkochen.

Verrühren Sie einen Esslöffel Speisestärke mit einem Esslöffel Wasser und dicken damit die Himbeeren leicht ab und lassen die weitere 3 Minuten köcheln, vom Herd ziehen und abkühlen lassen.

Jetzt 3 Eiweiß und 110 g Zucker in einer großen Schüssel steif schlagen bis der Eischnee fest ist und glänzt, am besten das Handrührgerät nehmen.

Jetzt heben wir die eingedickten Himbeeren unter die Eischneemasse,

verteilen die in kleinen Auflaufförmchen und bestreuen die mit gehackten Pistazien. Soweit die Vorbereitung, die Auflaufförmchen können Sie ohne weiteres für 3-4 Stunden im Kühlschrank lagern.



RADIO SALÜ Küchenchef

Uwe Zimmer

Kurz vor dem servieren den Backofen auf 200 ° vorheizen und die Himbeersouffles 5-6 Minuten backen, aber nicht zu lange, sonst fallen die Zusammen.

Förmchen aus dem Backofen nehmen und heiß servieren.

© RADIO SALÜ Küchenchef Uwe Zimmer