



RADIO SALÜ Küchenchef

Uwe Zimmer

Halbgefrorenes Zimtsouffle mit Rotweinpflaumen

Zutaten für 4 Personen:	120 g Zucker
80 g Zucker und 7 EL Wasser	500 g Pflaumen
4 Eigelb	1 Vanilleschote
Zimt	100 ml Rotwein
250 g Schlagsahne	1 Nelke
	1 Stück Bio-Zitronenschale

Vorbereitung:

-80 g Zucker und 7 EL Wasser aufkochen bis der Zucker gelöst ist.
Vom Herd nehmen.

-Pflaumen waschen, halbieren und entsteinen.

Mitkochen:

Soufflé:

Eigelb und 1 Teelöffel Zimt mit den Schneebesens des Handrührgerätes cremig schlagen.

Zuckersirup in kleinen Mengen zugeben. Die Eigelb-Zuckermasse weiterschlagen, bis sie kalt wird.

Sahne steif schlagen und unter die Eigelbmasse heben.

Soufflé in Gläser füllen und zugedeckt mind. 3 Stunden einfrieren.



RADIO SALÜ Küchenchef

Uwe Zimmer

Rotweinpflaumen:

- Vanilleschote längs einschneiden, Mark rauskratzen
Vanilleschote und mit Wein, 120 g Zucker, etwas Zimt, 1 Nelke und Zitronenschale aufkochen.
Vanillemark hinzu zufügen und 5 Minuten köcheln.
Pflaumen unterheben und zugedeckt weitere 5 Minuten köcheln.
- Rotweinpflaumen heiß mit dem Soufflé servieren.

© RADIO SALÜ Küchenchef Uwe Zimmer