

RADIO SALÜ**101,7**

Rezept von RADIO SALÜ
Küchenchef Uwe Zimmer aus der
Mitkoch-Show, immer sonntags
von 9-13 Uhr.

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.

Soufflé:

Eigelb und 1 Teelöffel Zimt mit den Schneebesen 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.

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.