

Dessert

Topfenauflauf mit Zwetschgenröster

Zutaten:

250 g Magerquark
3 St. Eigelb
3 St. Eiweiß
105 g Zucker
50 ml Rotwein
0.5 St. Zitrone
15 g Speisestärke
50 ml Portwein, rot
20 g Puderzucker
0.5 St. Orange
1 Msp. Salz
0.5 St. Zimtstange
10 g Butter
1 St. Sternanis
400 g Zwetschgen
30 ml Wasser

Zubereitung:

Topfenauflauf: Die Eier trennen. Eigelb mit Topfen, etwas Zitronen-Abrieb, Stärke und der Prise Salz gut verrühren. Eiweiß mit dem Zucker 70g steif schlagen und unter die Topfenmasse heben. Soufflé Förmchen ausbuttern und zuckern und zu $\frac{3}{4}$ mit der Masse füllen. Den Backofen auf 170°C (Ober und Unterhitze) vorheizen. Die gefüllten Förmchen in ein Wasserbad (Wasser zuvor erhitzen!) stellen und ca. 20 Minuten backen. (Die Backzeit variiert anhand der Größe der Förmchen) Die Zwetschgen (Powidln) waschen, entsteinen und halbieren. Den Zucker 35g und Wasser in einen breiten Topf bzw. Pfanne geben, erhitzen und den Zucker goldbraun karamellisieren lassen. Mit Rotwein, Portwein, Orangensaft aufgießen, und die Gewürze zugeben. Alles bei mäßiger Hitze köcheln lassen. Zwetschgen zugeben und je nach Reifegrad um die 10-12 Minuten unabgedeckt köcheln lassen. Gelegentlich rühren. Der Sud sollte die fertig gegarten Zwetschen sirupartig glasieren.