

Maracuja-Soufflés mit Brownies und Himbeeren

4 Personen

Soufflé

75ml Passionsfruchtmark
30gr Zucker1
1EL Zitronensaft
1EL Speisestärke
2TL Wasser
60gr Eiweiss
35gr Zucker2

Ofen auf 180°C vorheizen.

Souffléförmchen fetten und mit Zucker ausstreuen und auf ein Backbleck stellen. Passionsfruchtmark mit Zucker1 und Zitronensaft leicht erhitzen bis sich der Zucker aufgelöst hat.

Dann die Hitze etwas erhöhen und das Fruchtmark kochen. Speisestärke mit Wasser glatrühren und zum Fruchtmark geben. Alles ca. 1min leicht köcheln lassen und dann im Kühlschrank abkühlen lassen.

Das Eiweiss mit Zucker2 steif schlagen bis die Masse glänz. Eischnee unter das Fruchtmark vorsichtig mischen/melieren und die Masse dann in die Förmchen füllen. 12-15min im Ofen backen und anschliessend **sofort** servieren.

Brownies mit Himbeeren

Ergibt 16 Stück

200gr Dunkle Schokolade gerieben
250gr Butter
350gr Zucker braun
4Stk Eier
170gr Mehl
1/4TL Backpulver
40gr Kakao
250gr Himbeeren

Butter und Schokolade bei niedriger Temperatur unter rühren schmelzen.

Leicht auskühlen und dann mit Eier und Zucker zu einer glatten Masse schaumig schlagen. Das Mehl mit dem Backpulver und Kakao dazugeben und unterheben dann gut verrühren. Den Teig in eine mit Backpapier ausgelegte quadratische Form (22x22cm) füllen und die Himbeeren auf dem Teig verteilen. Im Ofen bei 180°C ca. 30min backen.