

Kirschen-Soufflé



© le menu

ZUTATEN

ZUBEREITEN: ca. 25 Minuten
 BACKEN: ca. 15 Minuten

FÜR 6–8 Stück

6–8 Soufflé-Förmchen von je ca. 2 dl
 Inhalt

Butter und Zucker für die Förmchen

MASSE

Ca. 325 g Kirschen, entsteint, ergibt 250 g
 1½ EL Wasser
 1½ EL Zitronensaft
 2 EL Maisstärke
 3 EL Wasser
 3 EL Maraschino oder 2–3 Tropfen
 Bittermandelaroma
 3 Eiweiss
 1 Prise Salz
 ½ TL Zitronensaft
 60 g Zucker

Puderrucker zum Bestäuben

ZUBEREITUNG

VORBEREITEN Förmchen ausbuttern, mit Zucker ausstreuen. Überschüssigen Zucker ausklopfen, Förmchen kühl stellen.

MASSE Kirschen mit Wasser und Zitronensaft aufkochen, zugedeckt 6–8 Minuten weich garen, fein pürieren. Maisstärke in 3 EL Wasser auflösen, unter Rühren zu den Kirschen geben und aufkochen, 1 Minute köcheln, auskühlen lassen. Maraschino oder Aroma beifügen. Eiweiss, Salz und Zitronensaft erst bei niedriger, dann bei mittlerer Stufe schlagen, bis sich weiche Spitzen formen. Zucker einrieseln lassen und weiterschlagen, bis die Masse glänzt. Unter das Kompott ziehen. Masse in die vorbereiteten Förmchen füllen.

BACKEN Auf der 2.-untersten Rille des auf 180°C vorgeheizten Ofens 13–15 Minuten backen. Mit Puderrucker bestäuben, sofort servieren.

Tipp

Was hat der pH-Wert mit der Farbe zu tun?
 Für die kräftige violette Farbe der Kirschen sind Anthocyane, wasserlösliche Pflanzenfarbstoffe, verantwortlich. Diese ändern ihre Farbnuance in Abhängigkeit vom pH-Wert. In saurer Umgebung zeigen sich Anthocyane durch eine Rotfärbung, in basischer Umgebung sind sie blau.