

Kaffee-Soufflé mit Eierlikör & Sharon-Früchte mit Tonkabohne

Zutaten

für 4 Portionen Eierlikör-Dessert:

für das Kaffee-Soufflé:

60 g Mehl

8 EL Zucker

1 TI Kakaopulver

100 ml starker Kaffee

3 Eier

100 g Quark (20% Fett)

4-5 EL VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör

Butter und Paniermehl für die Formen

für die Sharon-Früchte:

3 Sharon-Früchte

4 EL Orangensaft

2-3 EL Zucker

½ Tonkabohne, Abrieb davon

2-3 EL Orangenlikör

Mokkabohnen aus Schokolade

Zubereitung

Sharon-Früchte abwaschen, trocken reiben und das obere Grüne entfernen. Früchte in Scheiben schneiden. Mit dem Orangensaft und dem Zucker in einen Topf geben. Alles ca. 10 Minuten dünsten lassen. Mit dem Abrieb der Tonkabohne und dem Orangenlikör abschmecken.

Für das Kaffee-Soufflé das Mehl mit 4 EL Zucker und dem Kakao mischen. Kaffee zugießen, gut verrühren und alles in einen Topf geben. Masse unter ständigem Rühren aufkochen lassen. Solange rühren, bis sich die Masse als Kloß vom Topfboden löst. Vom Herd nehmen und abkühlen lassen.

Den Elektro-Backofen auf 190 Grad Celsius vorheizen. Die Eier trennen und die Eiweiße mit einer Prise Salz und dem restlichen Zucker sehr steif schlagen. Quark und VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör unter die abgekühlte Teigmasse rühren. Eigelbe nach und nach gut unterrühren. Den Eischnee vorsichtig unterheben. Vier Soufflé-Förmchen ausfetten und Paniermehl darin verteilen.

Die Soufflé-Masse in die Formen einfüllen und im Ofen ca. 20-25 Minuten backen. Dabei den Ofen nicht öffnen. Kaffee-Soufflé noch ca. 5 Minuten im ausgeschalteten Backofen lassen.

Die Sharon-Früchte mit den Mokka-Bohnen garnieren. Dazu das Kaffee-Soufflé servieren.

Leser-Tipp

[Link zum Rezept: Kaffee-Soufflé mit Eierlikör & Sharon-Früchte mit Tonkabohne](#)

Kaffee-Soufflé mit Eierlikör & Sharon-Früchte mit Tonkabohne

Schöne Kombination von warmem Kaffee-Soufflé und exotischer Frucht.

[Link zum Rezept: Kaffee-Soufflé mit Eierlikör & Sharon-Früchte mit Tonkabohne](#)

Copyright © VERPOORTEN 2018 (10/2018)
VERPOORTEN GmbH & co. KG - Potsdamer Platz 1- 53119 Bonn
+49 228 9655-155 - info@verpoorten.de - eieiei.verpoorten.de