



BAYERISCHER HOF

# KOCH & GENUSSBUCH

Hotel Bayerischer Hof

---

#MeinHofGenuss



# REZEPT TOPFEN SOUFFLÉ



- Zutaten
- Zubereitung



## ZUTATEN

---

### Rhabarbersud

800	Gramm	Läuterzucker 1:5
1	Stück	Vanilleschote
1	Stück	Orange
1	Stück	Zimt
150	Gramm	Tiefkühl Himbeeren
2500	Gramm	Rhabarber

### Rhabarber, geschmort

2000	Gramm	Zucker
1	Stück	Vanilleschote
150	Gramm	Ingwer
1	Stück	Zimtstange
150	Gramm	Tiefkühl Himbeeren
2500	Gramm	Rhabarber



## ZUTATEN

---

### Topfen Soufflè

210	Gramm	Topfen
3	Stück	Eigelb
1	Messerspitze	Vanillepuddingpulver
	etwas	Zitronenzeste
	etwas	Orangenzeste
1	Prise	Salz
3	Stück	Eiweiß
65	Gramm	Zucker
	etwas	Butter, weich
	etwas	Puderzucker



## ZUBEREITUNG

---

### Rhabarbersud

Alle Zutaten in ein Blech geben und bei 110°C für 1 bis 2 Stunden schmoren.  
Durch ein Etamin passieren.

### Rhabarber, geschmort

Zucker, Wasser, Vanille, Ingwer und Zimt aufkochen.  
Rhabarber gleichmäßig schneiden und flach in ein Blech legen.  
Mit Sirup übergießen und mit TK Himbeeren bestreuen.  
Abdecken und bei 200°C für 15 Minuten garen.

### Topfen Soufflé

Für die Soufflèmasse Topfen, Eigelb, Vanillepuddingpulver, Zitronenzeste und Orangenzeste glattrühren.  
Eiweiß mit Zucker und Salz cremig aufschlagen und unter die Topfenmasse heben.  
Souffleformen mit Butter einreiben und mit Puderzucker bestäuben.  
Die Masse in die Förmchen füllen und in ein Backblech mit kochendem Wasser geben.  
Das Blech in den vorgeheizten Ofen geben und bei 170°C Umluft 15-20 min backen.

VIEL FREUDE BEIMGENIESSEN!  
IHR ATELIER TEAM.



*Matthäus Falk – Sous Chef Atelier  
Elena Bockshecker – Pastry Chef Atelier & Garden*