



# MEINE MEISTERREZEPTE Gewinnspieledition 2014/2015

## Kaffee-Soufflé mit Sanddorn-Variationen von Susanne L. aus Neuss

### Meisterzutaten:

#### Sanddorn-Kreise:

100g Wilder Sanddorn Meisterbonbons  
vom Bonbonmeister® Kaiser

#### Kaffee-Soufflé:

60 g Mehl, 8 EL Zucker, 1 TL Kakaopulver, 100 ml starker Kaffee, 3 Eier, 100g Quark (20% Fett), 2 EL Eierlikör, Butter und Paniermehl für die Formen

#### Sharon-Früchte:

3 Sharon-Früchte, EL Orangensaft, 2 Stück Wilder Sanddorn Bonbons, 2-3 EL Orangenlikör, Mokkabohnen aus Schokolade



### Meisterhafte Zubereitung:

Für die Kreise die Bonbons in der Küchenmaschine oder in einem Mixer sehr fein zerkleinern. Runde Ausstechformen auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen und mit dem Bonbonpulver ausstreuen. Auf der obersten Schiene ca. 1-2 Minuten unter dem Backofengrill oder bei Oberhitze schmelzen. Bonbonkreise etwas auskühlen lassen. In die Mitte eine Mokkabohne geben und mit feinen Zuckerperlen bestreuen.

Sharon-Früchte abwaschen, trocken reiben und das obere Grüne entfernen. Früchte in Scheiben schneiden. Die Bonbons in der Küchenmaschine oder in einem Mixer sehr fein zerkleinern. Bonbonpulver mit dem Orangensaft in einen Topf geben. Etwas köcheln lassen. Fruchtscheiben hinzufügen und alles ca. 8-10 Minuten dünsten.

Mit dem Orangenlikör abschmecken.

Für das Kaffee-Soufflé das Mehl mit 4 Eßl. 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. Elektro-Backofen auf 190° C vorheizen. Die Eier trennen und die Eiweiße mit einer Prise Salz und dem restlichen Zucker sehr steif schlagen. Quark und den Eierlikör unter die abgekühlte Teigmasse rühren. Eigelbe nach und nach gut unterrühren. Den Eischnee vorsichtig unterheben. Vier Soufflé-Förmchen ausfetten und Paniermehl darin verteilen. Soufflé-Masse einfüllen und im Ofen ca. 25 Minuten backen. Dabei den Ofen nicht öffnen. Kaffee-Soufflé noch ca. 5 Minuten im ausgeschalteten Backofen lassen.

Sharon-Früchte mit den Mokka-Bohnen garnieren. Dazu das Kaffee-Soufflé servieren, dabei je einen Bonbon-Kreis in ein Kaffee-Soufflé stecken.

---

Weitere Gewinnspiel-Meisterrezepte sowie die Meister-Menüs vom Bonbonmeister® Kaiser und Profikoch Thomas Sixt auf [www.bonbonmeister.de](http://www.bonbonmeister.de) bzw. [www.bonbonmeister.at](http://www.bonbonmeister.at)

Guten Appetit!

*Ilse Bonbonmeister*