

# Käse Soufflèe mit Cassis- Feigen

- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 20m
- **Zubereitungszeit:** 25m
- **Fertig in** 45m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '45', 'cook_time' : '25m', 'prep_time' : '20m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Harmonisch, „stimmig“, einfach nur lecker

## Zutaten

- Für das Soufflé:
- 50 g Leer - oder Maasdammer Käse, fein gerieben
- 200 ml Milch
- 50 g Zucker
- Mark 1 Vanilleschote
- 1 Strich geriebene Muskatnuss
- 4 Eigelbe
- 4 Eiweiß, steif geschlagen
- 1 Tl Mehl
- 1 Tl Speisestärke
- Etwas Butter und Zucker für die Förmchen
- Für die Cassis - Feigen:
- 6 -7 vollreife, aber noch feste Feigen
- 50g brauner Zucker
- 1 Msp. gemahlener Zimt
- 1 Strich geriebene Muskatnuss
- 4 cl Cassis
- 2 El Orangensaft
- 3 El trockener Rotwein
- 1 El Zitronensaft und etwas Abrieb

## Zubereitungsart

### Schritt1

Die Cassis- Feigen:

## **Schritt2**

Die Feigen vorbereiten, oben etwas kappen.

## **Schritt3**

Den braunen Zucker schmelzen lassen und mit dem Wein, Zitronen - und Orangensaft und Cassis ablöschen.

## **Schritt4**

Den Zimt und die Muskatnuss dazu geben, etwas reduzieren, verkochen lassen und die Feigen einlegen.

## **Schritt5**

Bei geschlossenem Deckel ca. 3 min. leise köcheln, nicht zu weich werden lassen.

## **Schritt6**

Danach heraus heben, halbieren oder vierteln und den Cassis - Fond noch etwas Sirup ähnlich einkochen.

## **Schritt7**

## **Schritt8**

Das Käse Soufflèe:

## **Schritt9**

Zunächst die Förmchen, ersatzweise Kaffeetassen mit flüssiger Butter ausstreichen und zuckern. Das Mehl mit der Speisestärke und etwas Milch verrühren.

## **Schritt10**

Die restliche Milch mit der Vanilleschote und dem Mark kurz aufkochen, etwas stehen / aromatisieren lassen, die Schote wieder entfernen.

## **Schritt11**

Den geriebenen Käse dazu geben, Mehl - Stärke einlaufen lassen, binden und ca. 1 min. "aufstoßen" lassen.

## **Schritt12**

Die Eigelbe unterrühren und alles in eine Schüssel umleeren, etwas erkalten lassen.

## **Schritt13**

Das Eiweiß mit dem Zucker steif schlagen und in zwei Schritten unter die Soufflèe - Masse heben.

#### **Schritt14**

Die Förmchen, ersatzweise Kaffeetassen nur zu 2/3 füllen, weil die Masse beim Backen noch auf geht.

#### **Schritt15**

In das tiefe Backblech stellen, 1 - 2 cm hoch mit heißem Wasser aufgießen. Für ca. 25 min. in den auf 200° C vorgeheizten Backofen (Mittlere Schiene) schieben.

#### **Schritt16**

#### **Schritt17**

Anrichtevorschlag:

#### **Schritt18**

Der Anrichtevorgang muss bei Soufflèe`s grundsätzlich recht schnell gehen, damit sie nicht zusammen fallen.

#### **Schritt19**

Die Feigen auf einem vorgewärmten Desserteller dekorativ anrichten und etwas von dem Cassis - Fond darüber geben.

#### **Schritt20**

Mit einem kleinen Küchenmesser um den Rand der Förmchen fahren, stürzen und "mittig" anrichten, sofort servieren.

#### **Schritt21**

**Rezeptart:** Soufflèe-Aufläufe

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/kaese-soufflee-mit-cassis-feigen/>