

Bachmeiers Rezepte ★ Topfensoufflé mit Marillenröster

Fruchtig und fluffig

Marillen gehören zu meinen allerliebsten Obstsorten. Sie schmecken frisch und pur, sie lassen sich aber dank ihrer Säure in der Küche sehr vielseitig einsetzen. Heute zeige ich Ihnen einen Klassiker: Topfensoufflé mit Marillenröster. Die Zutaten hierfür:

- 1 kg entsteinte Marillen
- 250 g Zucker
- 1 Bio-Zitrone (Saft und fein abgeschälte Schale)

Ich gebe die Marillen in einen Bräter, vermenge sie mit Zucker und Zitronensaft und gebe die Zitronenschale dazu. Den Bräter verschließe ich dicht mit Alufolie und schiebe ihn bei 120 Grad für 40 Minuten ins Backrohr. Die Marillen sind fertig, wenn sie schön weich sind. Die Zitronenschale nehme ich wieder heraus.

Zuerst buttere ich die Förmchen, streue sie mit Zucker aus und stelle sie im Kühlschrank kalt. Das Backrohr lasse ich auf 180 Grad vorheizen.

Für die Soufflé-Masse rühre ich zunächst den Topfen mit den Eigelb, Vanillemark und Zitronenschale glatt. Mit dem Handmixer schlage ich das Eiweiß mit der Prise Salz und



einem Drittel des Zuckers langsam auf. Wenn das Eiweiß fest wird, gebe ich nach und nach den restlichen Zucker hinzu, aber immer erst dann, wenn das Eiweiß wieder steif geworden ist. Damit der Eischnee mehr Volumen bekommt, schlage ich ihn zum Schluss eine Minute auf höchster Stufe. Nun ziehe ich ein Drittel des Eischnees unter die Quarkmasse, hebe den Rest vorsichtig unter und fülle die Masse in die kalten Förmchen. Ich lege in eine kleine Bratrinne einen gefalteten Bogen Zeitungspapier auf den Boden und gieße

Soufflé

Für 6 Souffléformen mit ca. 7,5 cm Durchmesser

- etwas Butter (zimmerwarm)
- 200 g Topfen mager
- 3 Eigelb (ca. 60 g)
- 3 Eiweiß (ca. 90 g)
- 60 g Zucker und etwas Zucker für die Förmchen
- Mark von 1/2 Vanilleschote
- abgeriebene Schale von 1 Bio-Zitrone
- 1 Prise Salz
- etwas Puderzucker

mit kochendem Wasser auf, sodass das Wasser etwa drei Zentimeter hoch steht. Nun stelle ich die Soufflé-Förmchen in die Reine und schiebe diese in den Backofen auf die unterste Schiene. Achtung:

Der Trick mit der Zeitung

Auf der nassen Zeitung garen die Soufflés noch gleichmäßiger als im Wasserbad ohne Papier.

Auf keinen Fall Umluft verwenden, sonst bekommt das Soufflé Schlagseite, wenn es sich aus den Förmchen erhebt. Nach etwa 20 Minuten nehme ich die Soufflés vorsichtig aus dem Ofen, stürze sie behutsam auf Dessertteller, auf denen ich bereits den Marillenröster angerichtet habe und bestäube sie mit Puderzucker.

An Guadn wünscht Ihr

Stavros Papadimitriou



Tarik Kara eröffnet heute seinen Döner-Laden am Stachus Foto: Ventker

„Mustafa“ ist nun Münchner

Den besten Döner Deutschlands gibt es angeblich in Berlin. Vor „Mustafa's Gemüse-Kebab“, einem kleinen Imbiss in Kreuzberg, bilden sich regelmäßig lange Schlangen. Die Leute warten dort gut und gerne eine Stunde, um in eine Brottasche mit gegrilltem Gemüse beißen zu können. Jetzt hat es Berlins bekanntesten Dönermann in den Süden verschlagen: Heute eröffnet Tarik Kara (44), so „Mustafas“ richtiger Name, einen Ableger in München, am Karlsplatz 21-24. Er sagt: „Die Münchner haben es verdient, einen richtig guten Kebab zu essen.“

Doch ist der Döner wirklich so gut wie sein Ruf? Oder steckt doch etwas anderes hinter dem Döner-Hype? Etwa ein cleveres Marketingkonzept...? Es ist wohl eine Mischung aus beidem. Denn ein einfacher Dönerimbiss hätte wohl kaum von allein solch eine Berühmtheit erlangt. Neben Tarik Kara stecken zwei weitere Männer hinter dem Erfolg: Dominic Czaja und Joachim Bosse von der Berliner Agentur „Dojo“. Die beiden Werbetexter stolperten als Studenten über die Imbissbude. „Joachim mochte den Gemüsedöner so gerne, weil er Vegetarier ist“, erzählt Czaja. Die beiden Männer boten dem sympathischen Dönermann an, eine Homepage für ihn zu bauen. Die interaktive Seite wurde zum Renner.

Im Münchner Imbiss gehen heute ab 17 Uhr übrigens alle Döner aufs Haus, kündigt Dominic Czaja an. Die Schlange vorm Laden sollte am Eröffnungstag also schon mal gesichert sein. JANINA VENTKER

