

## Rezepte «SRF bi de Lüt – Landfrauenküche 2017»

### Soufflé d'Absinth mit Himbeer-Schokoladenkuchen

Dessert von Marlise Baur

Für 4 Personen

#### Soufflé d'Absinth

- 2 Eier
- ½ Päckchen Vanillezucker
- 50 g Zucker
- 2 EL Absinth
- 2 dl Rahm
- Schokoladenpulver
- 2 EL Eierlikör mit 1 EL Absinth gemischt

4 - 6 Souffléförmchen mit einem Backpapierstreifen, 2 cm höher als die Förmchen, auslegen.

Eier, Vanillezucker und Zucker in eine Wasserbadschale geben und mit dem Schwingbesen aufschlagen. In eine passende Pfanne wenig Wasser füllen, die Wasserbadschale hineinstellen und unter ständigem Rühren erhitzen, bis die Eiermasse cremig ist. Die Wasserbadschale aus dem Wasserbad nehmen und unter ständigem Schlagen die Eiermasse auskühlen lassen.

Den Rahm steif schlagen und Absinth zugeben. Zur Eiermasse geben und unterziehen. Die Masse in die Souffléförmchen bis 1 cm über dem Rand füllen. Für 3 - 4 Stunden in den Tiefkühler stellen.

Vor dem Servieren den Backpapierstreifen entfernen. Mit einem runden Aushöher in der Mitte der Souffléoberfläche einen kleinen Ring auslösen und mit Eierlikör-Absinth füllen. Die Soufflé-Oberfläche mit Schokoladepulver bestreuen.

#### Himbeer-Schokoladenkuchen

- 150 g Butter
- 100 g Schokolade, zerbröckelt
- 3 Eier
- 100 g Zucker
- 1 Prise Salz
- 75 g Mandeln
- 50 g Schokolade, gehackt
- 2 EL Himbeerlikör
- 75 g Mehl
- 150 g Himbeeren, 4 Himbeeren für die Deko beiseitelegen, die restlichen Beeren zerquetschen
- Puderzucker

Den Backofen auf 160 Grad vorheizen. Einen Springformboden mit Backpapier belegen und bereitstellen.

Butter und Schokolade in eine Pfanne geben. Bei mittlerer Hitze und unter Aufsicht langsam schmelzen. Die Pfanne von der Herdplatte nehmen und für die Weiterverarbeitung bereitstellen.

Eigelb und Eiweiss separat in eine Schüssel geben. Eigelb und Zucker mit dem Handmixer schaumig rühren, bis eine helle, feste Masse entstanden ist. Schokolade-Buttermasse, Mandeln, gehackte Schokolade, Himbeerlikör und Mehl zugeben und mischen.

Eiweiss und Salz steif schlagen, auf die Teigmasse geben. Himbeeren dazu geben und alles vorsichtig mischen. Teig in die Springform geben und gleichmässig ausstreichen.

Die Springform in den Backofen schieben und bei 160 Grad 25 - 35 Min. backen. Die Springform aus dem Backofen nehmen und 5 Min. auskühlen lassen. Den Formenrand lösen und den Kuchen auf ein Tortengitter geben, auskühlen lassen.

### **Anrichten**

Das Absinth-Parfait in der Souffléform auf einem Dessertteller anrichten. Den Himbeer-Schokoladenkuchen in Stücke schneiden und je ein Stück zum Parfait anrichten. Mit Puderzucker und Himbeeren ausgarnieren.