

## Mini-Schmand-Soufflé mit Mandel-Vanille-Streuseln und Kumquat



### Es wird raffiniert

Um für das Weihnachtsmenü die passende Nachspeise zu finden, probiere ich schon jetzt verschiedene Rezepte aus. Am Wochenende habe ich ein gelingsicheres, einfaches Küchlein getestet, das so locker und leicht war, dass ich es Soufflé nenne. Das enthaltene Puddingpulver stabilisiert die luftige Delikatesse und hält es trotzdem locker. Damit die Soufflés leicht aus der Form zu stürzen sind, empfehlen sich kleine Silikonformen mit ca. 50-75 ml Volumen. Dazu ein cremiges, süß-säuerliches Eis mit heimischem Honig und edel-herbe, süßliche Kumquats. Köstlich!!!

Deswegen hier die heutige Rezeptur für **Mini-Schmand Soufflé mit Mandel-Vanille-Streusel und Kumquat:**

## Zutaten

### Für die Streusel:

- 100 g Butter, weich
- 100 g Mandel, gemahlen
- 100 g Zucker
- 70 g Mehl
- 40 g weiße Schokolade
- 1 TL Vanillepaste (oder 1 Päckchen Vanillezucker)

### Für das Eis:

- 400 ml Sauerrahm
- 200 ml Schmand
- 250 ml Sauermilch
- 150 g Tannenhonig
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 1 Bio-Zitrone Abrieb und Saft
- Wer möchte: 2 cl Malz- oder Honiglikör

### Für 4-6 kleine Portionen (12 Stück):

- 150 g Schmand (24 % Fett)
- 1 Vanilleschote
- 2 Eier
- 8 g Speisestärke
- 75 g Zucker
- Butter, weich (zum buttern der Förmchen)
- Puderzucker zum Betreuen

**Extra:** 12 Mini-Silikonförmchen (50-70 ml) oder 12 Espressotassen

### Für die Kumquats:

- 20 Kumquats
- 300 ml Wasser
- 100 g Zucker
- 80 ml Orangenlikör
- 50 ml Zitronensaft
- 6 Nelken

- 1 Zimtstange
- 3 Kardamomkapseln
- 5 Pimentkörner

## Zubereitung

**Für die Streusel** den Zucker mit Vanillepulver (oder Paste), Mehl, Salz und Mandeln vermischen. Die Butter im Topf vorsichtig erwärmen und anschließend die Schokolade hinzugeben und beides schmelzen lassen. Mit der Mehl-Mandelmischung vermengen.

Alles auf eine mit Backpapier ausgelegtes Backblech verteilen.

Im Ofen bei 150°C (Ober- und Unterhitze) ca. 20 Minuten backen. Dabei alle 5 Minuten lockern.

Abkühlen lassen. In einer luftdichten Box und einem Glas aufbewahren.

**Für das Eis** den Sauerrahm mit Sauermilch, Schmand, Saft und Abrieb einer Biozitrone, Vanillezucker und Honig in einer Schüssel mit einem Schneebesen glattrühren.

Nun die Eismasse in einer Eismaschine gefrieren lassen.

Wenn das Eis gefroren ist, den Likör zugeben und 2 Minuten rühren. **Tipp:** Alternativ in ein flaches Metallgefäß füllen. Im Gefrierfach frieren und dabei alle 30 Minuten mit dem Schneebesen oder einem Pürierstab gut mischen. Vor dem Servieren nochmals mit Likör aromatisieren und mit dem Pürierstab fein durchmischen.

**Für die Soufflees** den Ofen auf 200 °C (Ober- und Unterhitze) vorheizen.

Die Vanilleschote längs halbieren und das Mark herauskratzen.

Eier trennen.

Schmand, Eigelbe, Speisestärke und 35 g Zucker vermischen.

Den restlichen Zucker (30 g) mit dem Eiweiß steif schlagen und unter die Masse heben.

Die Förmchen buttern und die Masse einfüllen.

Im vorgeheizten Ofen bei 200 °C ca. 8-10 Minuten backen. Anschließend aus der Form lösen (geht bei Silikonformen am besten) und mit Puderzucker bestreuen. Sofort servieren. Alternativ in der Tasse servieren.

**Die Kumquats** waschen.

Mit den Gewürzen in einen Topf geben.

Mit Wasser (oder Orangensaft) und Zucker auffüllen und ca. 45-60 Minuten sanft einkochen (Bis die Flüssigkeit fast komplett verdampft ist).

Mit Zitronensaft verfeinern und weitere 5 Minuten köcheln.

Dann alles in ein Einmachglas umfüllen und mit 80 ml Orangenlikör oder Mandellikör begießen. **Tipp:** Mindestens 24 Stunden durchziehen lassen. Beim Servieren mit etwas Einmachflüssigkeit begießen.