



Feierliches Stollen Soufflee

*mit lauwarmer
Birnensalat*



Feierliches Stollen Soufflee

Zutaten

Für 4 Personen

Für das Stollen Soufflee

300 g	Stollen, in kleine Würfel geschnitten
60 ml	Dessertwein oder Whiskeylikör
100 g	Bitterschokolade
60 g	Butter
100 g	Zucker
2 EL	Puderzucker

Für die Föruche

Etwas Butter (zum Einfetten)
Etwas Zucker (zum Ausstreuen)

Für den lauwarmer Birnensalat

4	reife Birnen, geschält, entkernt und in feine Spalten geschnitten
1 EL	Butter
1 EL	Zucker
2 EL	Weißwein oder Birnensaft
1 TL	Zitronensaft
1	Handvoll Walnüsse, grob gehackt
1 EL	Honig
1	Prise Zimt
Frischer Thymian (optional, für eine würzige Note)	

Zubereitung

Backofen vorheizen und Stollenwürfel vorbereiten

Den Backofen auf 180 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen.

Die Stollenwürfel in eine Schüssel geben und mit Dessertwein oder Whiskeylikör beträufeln. Beiseitestellen, damit die Würfel die Flüssigkeit aufnehmen können.

Stollen Soufflee

Die Bitterschokolade und die Butter in einer mikrowellengeeigneten Schüssel schmelzen (in 10-Sekunden-Intervallen bei 600 Watt, zwischendurch rühren). Alternativ über einem Wasserbad schmelzen, bis die Masse glatt ist.

Eier und Zucker in einer großen Schüssel schaumig schlagen, bis die Masse hell wird.

Die geschmolzene Schokoladen-Butter-Mischung hinzufügen und gut verrühren.

Die eingeweichten Stollenwürfel unterheben und zu einer gleichmäßigen Masse vermengen.

Föruche

Zehn kleine Auflaufförmchen mit Butter einfetten und mit Zucker ausstreuen. Die Masse gleichmäßig auf die Förmchen verteilen.

Backen

Die Förmchen auf ein Backblech stellen und etwa 15 Minuten im Ofen backen. Die Mitte sollte noch leicht cremig sein.

Lauwarmer Birnensalat

In einer großen Pfanne die Butter bei mittlerer Hitze zerlassen.

Die Birnenspalten und den Zucker hinzufügen. Die Birnen leicht karamellisieren lassen, dabei vorsichtig wenden.

Mit Weißwein oder Birnensaft ablöschen und 2–3 Minuten köcheln lassen, bis die Flüssigkeit leicht reduziert ist. Zitronensaft hinzufügen.

Walnüsse, Honig und eine Prise Zimt hinzufügen. Optional frische Thymianblättchen dazugeben, um dem Salat eine würzige Note zu verleihen.



Feierliches Stollen Soufflee

Anrichten

Das warme Stollen Soufflee auf Tellern anrichten, mit Puderzucker bestäuben.

Den lauwarmen Birnensalat daneben anrichten und mit den karamellisierten Walnüssen dekorieren.

Optional mit einem Zweig frischem Thymian oder einem kleinen Klecks Sauerrahm garnieren.

Tipp

Das Zusammenspiel von süßem Stollenmus und dem fruchtig-nussigen Birnensalat sorgt für einen perfekt abgestimmten Nachtisch.