

Kartoffelsoufflé süß

Zutaten für 2 Portionen:

100 g getrocknete Aprikosen
250 g mehlig kochende Kartoffeln
75 g Zucker
2 Eigelb
4 Eiweiß
2 EL Semmelbrösel
Butter

Backzeit ca 25 min bei 190 Grad Ober-und Unterhitze

Die Aprikosen in etwas Wasser nach Belieben mit Marillenlikör aromatisieren, einweichen. Anschließend fein schneiden. Kartoffeln schälen, kochen und noch warm durch die Presse drücken. Zucker und Eigelb aufschlagen und in die etwas abgekühlte Kartoffelmasse einrühren. Die fein geschnittenen Aprikosen unter die Kartoffelmasse heben.

Eiweiß mit einer Prise Salz steif schlagen und den Schnee unter die Kartoffelmasse heben. Auflaufformen ausbuttern und mit Semmelbrösel austreuen.

Die Soufflémasse zu 2/3 einfüllen und ca. 25 min backen. Dann stürzen und zum Beispiel mit Vanillesoße servieren.