

Stollen-Soufflé

 happy-mahlzeit.com/2019/11/18/stollen-soufflé/

Zutaten für 4 Personen:

- 500 g Stollen
- 500 g fertig gekochter Vanille-Pudding
- 8 Eiweiß
- 1 Prise Salz
- 70 g Zucker

Zubereitung:

Die Stollenreste in möglichst kleine Bröckchen zerbröseln und mit dem Vanille-Pudding vermischen.

Das Eiweiß steif schlagen, eine Prise Salz untermixen und den Zucker einrieseln lassen. Anschließend die Eischneemasse unter den Vanille-Pudding heben und in kleine Förmchen oder auf ein Muffinblech verteilen. Bei 180°C ca. 25 Minuten backen.

Wenn die Küchlein abgekühlt sind, mit Puderzucker bestäuben.

Tipp:

Das Stollen-Soufflé eignet sich besonders nach der Weihnachtszeit, wenn noch Stollen übrig ist. Man kann auch andere Reste wie beispielsweise Weihnachtskekse, Baumkuchenspitzen oder Lebkuchen verarbeiten.

Rezept: Tarik Rose

Quelle: NDR - Süße Weihnachten - Backtradition im Norden vom 20.12.2015