

## Weihnachtlicher Rahmauflauf

### Zutaten

#### Weihnachtliches Früchteragout:

50 g	Walnüsse
50 g	kandierte Früchte
30 g	Rosinen
50 g	Marillen getrocknet, gewürfelt
1 Stk.	Orange – Filets und Saft
1 Stk.	Mandarine – Spalten
50 g	Dörrzwetschken gewürfelt
100 ml	Erdbeersauce

#### Rahmauflauf:

60 g	Creme fraiche
150 g	Sauerrahm
1 TL	Grand Marnier
1 TL	Rum
3	Eidotter
25 g	Mehl
3	Eiklar
60 g	Kristallzucker

#### Weiteres:

Zitronenschale  
Zimt  
Vanillezucker

### Arbeitsbeschreibung

Porzellan Soufflé Formen mit Butter ausstreichen und zuckern!

#### Weihnachtliches Früchteragout:

1. Alle Zutaten in eine Schüssel geben und mit Rum und Grand Marnier marinieren, anschließend Erdbeersauce dazugeben und ziehen lassen.

#### Rahmauflauf:

1. Creme fraiche, Sauerrahm, Grand Marnier, Rum, Eidotter, Mehl, Zitronenschale, Zimt, Vanillezucker in eine Schüssel geben und glattrühren.
2. Eiklar mit einer Prise Salz aufschlagen, danach Kristallzucker dazugeben  
Und fertig aufschlagen, anschließend in die Rahmmasse unterheben.
3. Etwas Früchteragout in die Porzellanformen geben und mit der Soufflé Masse ca.  $\frac{3}{4}$  voll auffüllen.
4. Im vorgeheizten Rohr bei 200°C / 12 Minuten backen.
5. Mit Staubzucker bestreuen und in der Form sofort servieren.

### Hinweis

Dieser Rahmauflauf eignet sich sehr gut mit Hollerröster.