



CORNELIA POETTOS KARTOFFELSOUFFLÉ

ZUTATEN:

200 g weiche Butter
4–5 EL Semmelbrösel
600 g mehligkochende Kartoffeln
125 g Niederegger Marzipan Weißbrot®
5 Eier
150 g Ricotta
1 TL Muskatnuss
Salz, Pfeffer

ZUBEREITUNG:

1. 50 g Butter schmelzen. 6 Timbal-Formen (je 180 ml Inhalt) oder 12 Cannelés-Formen (je 120 ml Inhalt) mit flüssiger Butter ausstreichen. Mit Semmelbröseln austreuen.
2. Kartoffeln schälen, in Salzwasser weich kochen, Wasser abgießen, Kartoffeln ausdampfen lassen und durch eine Kartoffelpresse drücken. Das Niederegger Marzipan Weißbrot® auf einer Reibe grob raspeln.
3. 150 g Butter in eine Rührschüssel füllen und mit dem Handmixer schaumig schlagen. Eier trennen, Eigelbe unter die schaumige Butter schlagen. Geraspeltetes Niederegger Marzipan Weißbrot® und Ricotta untermischen. Mit Muskat und Salz abschmecken.
4. Eiklar steif schlagen und unter die Kartoffelmasse heben. Kartoffelmasse in die Formen verteilen und diese in den Topf stellen. So viel Wasser zugießen, bis die Formen ca. 1,5 cm im Wasser stehen. Das Wasser zum Kochen bringen, Deckel auflegen. Die Hitze reduzieren und ca. 20 Minuten dämpfen. Bis zum Servieren heiß halten.
5. Vor dem Servieren die Formen aus dem Topf nehmen und auf eine Servierplatte stürzen.

