

Kartoffelsoufflé mit Erdbeeren -glutenfrei-



Zutaten für das Soufflé:

- 300 g Kartoffeln, mehligkochend
- 4 Eier
- 4 Eßl Puderzucker
- 1 TL Speisestärke
- 10 g Creme fraiche

Außerdem:

- 250 g Erdbeeren
- 1 Schnapsglas Likör
(z.B. Apricot Brandy, Cointreau)
- Tonkabohneneis
- Souffléförmchen

Zubereitung:

- 1 Die Kartoffeln waschen und mit der Schale weich kochen. Anschließend abschütten und kurz ausdampfen lassen. Die Kartoffeln schälen und durch eine Kartoffelpresse in eine Schüssel drücken. Nochmal gut abkühlen lassen.
- 2 In der Zwischenzeit die Erdbeeren waschen und putzen. Kleinschneiden und mit dem Likör vermischen.
- 3 Den Backofen auf 180° C vorheizen und die Souffléförmchen einfetten. Es geht auch mit Kaffeetassen hervorragend.
- 4 Die Eier trennen und das Eiweiß mit dem Puderzucker und der Speisestärke sehr steif schlagen.
- 5 Die Eigelb zur Kartoffelmasse geben und mit der Cremefraiche zu einer feinen Masse verrühren. Nun das Eiweiß unterheben. Die Kartoffelmasse in die Förmchen verteilen und dabei einen kleinen Rand lassen.
- 6 Die Förmchen in den Backofen geben und alles ca. 30 Minuten backen. Den Backofen während des Backens nicht öffnen!!!