# Fluffiges Kürbis-Souffle

Mit dem Rezept für ein fluffiges Kürbis-Souffle lässt sich ein besonderer Leckerbissen zaubern, den bestimmt noch nicht jeder kennt!

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 45 min

**Koch/Backzeit:** 20 min

**Gesamtzeit:** 1,1 h



## Zutaten

| | |
|---|---|
| 200 g | Kürbisse (Muskat) |
| 100 g | Amarettini |
| | Butter (für die Form) |
| 100 g | Butter (zimmertemperatur) |
| 4 Stk. | Eier |
| 3 EL | Mehl |
| 1 Prise | Salz |
| 70 g | Zucker |
| | Zucker (für die Form) |
| | Staubzucker (zum Bestäuben) |

## Zubereitung

1. Für ein **fluffiges Kürbis-Souffle** als Erstes den Ofen auf 220° vorheizen und ein Backblech mit Küchenpapier auslegen.

2. Danach den Kürbis schälen und fein raspeln. Die Amaretti in eine Schüssel geben und entweder fein zerstoßen oder mit einem Pürierstab fein häckseln. Feuerfeste Förmchen einfetten und mit Zucker bestreuen.

3. Jetzt die Butter in eine Schüssel geben und schaumig schlagen. Das Mehl nach und nach untermischen und fest schlagen. Ei trennen und die Eigelbe zu dem Mehl geben und einrühren. Die Eiweiß in einer separaten Schüssel mit einer Prise Salz steif schlagen, währenddessen gleichmäßig Zucker einrieseln lassen. Die Kürbisraspeln, den Eischnee und die Amaretti-Brösel vorsichtig unter die Mehlmasse mischen.

4. Nun Wasser zum Kochen bringen und anschließend auf das Backblech gießen. Es muss so viel Wasser sein, dass die Förmchen zu einem Drittel im Wasser stehen.

5. Die Soufflemasse in die Förmchen füllen und die Förmchen auf das Blech stellen. Das Blech vorsichtig in den Ofen stellen und für etwa 20 Minuten backen lassen.

6. Herausnehmen, die Förmchen mit Puderzucker bestreuen und gleich servieren.

## Tipp

Fluffiges Kürbis-Souffle schmeckt gerade in der kalten Zeit wunderbar und wärmt von innen auf. Gerade wenn der Kürbis Saison hat, sollte so viel wie möglich von dem gesunden Gemüse gegessen werden. Dies ist mal eine ganz neue Art, Kürbis zu genießen.