

Weihnachtliches Soufflé

Ein himmlisches Dessert als Krönung des festlichen Menüs: Das Rezept für das weihnachtliche Soufflé macht kaum Arbeit, und die Gäste sind glücklich.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 10 min

Koch/Backzeit: 25 min

Gesamtzeit: 35 min



Zutaten

125 ml	Milch
20 g	Butter
1 Prise	Salz
30 g	Mehl
1 Stk.	Eigelb
0.5 Stk.	Zitronen (den Saft davon)
1 EL	Spekulatiusgewürz
3 Stk.	Eiweiß
50 g	Zucker
1 EL	Butter (für die Förmchen)
1 Prise	Zucker (für die Förmchen)

Zubereitung

1. Für das weihnachtliche Soufflé zunächst das Backrohr auf 190 Grad mit Ober-/Unterhitze vorheizen. Hitzefeste Dessertförmchen mit Butter einfetten und mit Zucker bestreuen.
2. Die Milch in einen Topf füllen. Butter und Salz zufügen und langsam zum Kochen bringen,

dabei immer wieder rühren. Nach und nach das Mehl unterrühren. Weiterrühren, bis sich der Teig vom Rand und Boden löst. Vom Herd nehmen und kurz abkühlen lassen. Dotter, Spekulatiusgewürz und Zitronensaft unterrühren.

3. Das Eiklar mit dem Zucker zu steifem Schnee schlagen und unter den Teig heben. Den Teig in die vorbereiteten Förmchen füllen. Rund 15 Minuten backen. Herausnehmen und sofort servieren.

Tipp

Das weihnachtliche Soufflè kann man schön mit Spekulatius, Zimt und Kakao dekorieren.