Grand Marnier Soufflè

Ein pfiffiges Rezept für einen Nachtisch, den kein Gast je vergessen wird. Ein Grand Manier Soufflè ist zwar nichts für Kinder aber Erwachsene werden begeistert sein.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 22 min

Gesamtzeit: 37 min

Foto: Gail

Zutaten

2 EL	Butter
4 Stk.	Eigelb
3 Stk.	Eiweiß
3 EL	Zucker
4 Prisen	Zucker
4 Prisen	Staubzucker
50 ml	Grand Marnier
0.5 Stk.	Orangen (die abgeriebene Schale)
1 EL	Speisestärke (in Wasser aufgelöst)

Zubereitung

1. Für das Grand Manier Soufflè zuerst den Backofen auf 225°C vorheizen. Die kleinen Soufflè Förmchen mit Butter ausfetten und mit Zucker ringsherum ausstreuen.

2. Die Eier trennen, die Orange abreiben. Nun einen kleinen Topf für ein Wasserbad erhitzen und in einer Aluschüssel das Eigelb mit dem Abrieb der Orangen und Grand Marnier zur Rose aufschlagen. Speisestärke in einem extra Glas auflösen und unterrühren. Vom heißen Wasserbad in das Eiswasserbad mit der Aluschüssel wechseln und kalt schlagen.

3. Das Eiweiß nun mit dem Zucker zusammen steif schlagen. Von dem Eischnee einen EL abnehmen und unter das Eigelb rühren. Wenn die Masse schön geschmeidig ist, den restlichen Eischnee unterheben. Diese Masse nun in die Förmchen füllen und dabei darauf achten, dass mindestens 1 cm bis zum Rand frei bleibt. Mit dem spitzen Messer einen

Längsschnitt auf die Oberfläche ziehen.

4. Die Förmchen jetzt in den Backofen stellen und 2 Minuten bei 225°C stehen lassen, dann die Hitze auf 200°C runterschalten und weitere 20 Minuten backen. Die Oberfläche soll goldgelb sein, leicht angebräunt und aufgegangen. Die fertigen Soufflès mit Staubzucker bestreuen und sofort auf den Tisch bringen.

Tipp

Das Grand Manier Soufflè ist wie alle anderen Soufflès auch sehr empfindlich, daher nie während der Backzeit die Backofentür öffnen. Damit das Soufflè auch wirklich gelingt, darf kein Windzug herrschen, daher alle Fenster und Türen geschlossen halten, sonst kann das Dessert schneller in sich zusammenfallen, als es aufgegangen ist.