Himbeer-Soufflé

Rezept für besondere Gäste gesucht? Dann ist das Himbeer-Soufflé genau das Richtige: Ein luftig-leichter Desserttraum mit feinem Likör und Orangensaft.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 20 min

Gesamtzeit: 40 min

Zutaten

300 g	Himbeeren (gefrorene)
2 EL	Orangensaft
1 EL	Zucker
70 g	Zucker
50 g	Butter
Nach Belieben	Butter (zum Einfetten)
Nach Belieben	Staubzucker (zum Einfetten)
50 g	Mehl
4 Stk.	Eiweiß
125 ml	Likör (zum Beträufeln)
Nach Belieben	Eis (zum Garnieren)

Zubereitung

1. Für das Himbeer-Soufflé zu Beginn die gefrorenen Himbeeren in einen Topf füllen, den Orangensaft darüber verteilen. Vom Zucker einen Esslöffel abnehmen und einrühren. Bei niedriger Temperatur auf dem Herd rund fünf Minuten lang erhitzen, bis sich der Zucker vollständig aufgelöst hat. Dabei mehrmals umrühren. Vom Herd nehmen und durch ein Sieb in eine Schüssel passieren.

2. Das Backrohr auf 200 Grad vorheizen. Hitzefeste Dessertförmchen mit Butter einfetten und mit Staubzucker bestäuben. Die Butter in einen mittelgroßen Topf füllen und bei mittlerer Hitze zerlassen. Das Mehl mit dem Schneebesen einrühren und eine Minute unentwegt rühren. Topf vom Herd nehmen.

3. Die Himbeermasse unter die Einbrenne rühren, den Topf wieder auf dem Herd platzieren und zwei Minuten eindicken lassen. Dabei ständig rühren. Topf vom Herd nehmen, den restlichen Zucker einrühren und auflösen lassen.

4. Das Eiweiß zu steifem Schnee schlagen, die Himbeermischung mit einem Metalllöffel unterheben. Die fertige Masse auf die Dessertförmchen verteilen. Ein hohes Backblech mit Wasser füllen, die Dessertförmchen hineinstellen und auf mittlerer Schiene etwa 10 Minuten backen. Herausnehmen und nach Belieben Likör über das Dessert träufeln. Vor dem Servieren mit Staubzucker bestreuen, Eis dazu anrichten.

Tipp

Das Himbeer-Soufflé sieht besonders schön aus, wenn man frische Himbeeren dazu serviert.