Kürbis-Souffle

Mit dem Rezept für ein Kürbis-Souffle lässt sich eine leckere Nachspeise zaubern, die außergewöhnlich und besonders zur Kürbiszeit ein wahrer Genuss ist.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 25 min

Koch/Backzeit: 20 min

Gesamtzeit: 45 min

Zutaten

200 g	Butternusskürbisse
100 g	Mandeln
100 g	Butter (weich)
70 g	Zucker
4 Stk.	Eier
3 EL	Mehl
1 Prise	Anis
	Butter (für die Förmchen)
	Staubzucker

Zubereitung

1. Für das **Kürbis-Souffle** als Erstes den Ofen auf 220° vorheizen.
2. Währenddessen den Kürbis halbieren, die Kerne entfernen und schälen. Den Kürbis danach fein raspeln, ebenso wie die Mandeln.
3. Anschließend die Eier trennen und Butter in eine Schüssel geben. Die Butter dann mit dem Handrührgerät schaumig schlagen. Nach und nach das Mehl und die Eigelb untermischen.
4. Als Nächstes das Eiweiß mit dem Handrührgerät schaumig schlagen und den Zucker einrieseln lassen.
5. Den Kürbis zusammen mit den Mandeln und dem Anis in die Butterschüssel geben und gut durchmischen. Danach den Eischnee vorsichtig unterheben.

6. Jetzt die Backförmchen einfetten und mit Zucker ausstreuen. Ein tiefes Backblech mit Wasser füllen und die Förmchen hineinstellen. Die Förmchen müssen etwa zu drei Viertel im Wasser stehen. Die Masse auf die Förmchen aufteilen, mit Puderzucker bestreuen und alles für etwa zwanzig Minuten in den Ofen stellen. Herausnehmen, wenn die Oberseiten leicht gebräunt sind. Kurz abkühlen lassen und warm oder kalt servieren.

Tipp

Die Kürbis-Souffle schmecken auch ohne Anis gut, wenn jemand kein Anis-Fan ist. Es lassen sich auch noch verschiedene Früchte mit einbacken und wer möchte, kann zu den Soufflees frische Sahne reichen.