Passionsfrucht-Soufflè

Dieses Rezept lässt Feinschmecker-Herzen höher schlagen. Das Passionsfrucht-Soufflè ist der ideale Abschluss eines festlichen Menüs.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 30 min

Gesamtzeit: 50 min

Zutaten

2 TL	Butter (geschmolzen)
1 EL	Staubzucker (zum Bestäuben der Form)
3 Stk.	Eigelb
200 g	Staubzucker
160 ml	Passionsfruchtsaft ((Maracujasaft))
6 Stk.	Eiweiß
20 g	Staubzucker (für die Sauce)
1 Stk.	Limone (den Saft davon)
2 TL	Wasser
1 TL	Maisstärke
1 Stk.	Staubzucker (zum Bestäuben)

Zubereitung

1. Für das Passionsfrucht-Soufflè den Backofen auf 180°C (Gas: Stufe 4) vorheizen. Feuerfeste

Soufflè-Förmchen mit geschmolzener Butter einpinseln und mit etwas Staubzucker bestäuben. Die Hälfte des Staubzuckers für das Soufflè mit dem Eiweiß verrühren.

2. Das Eigelb mit dem restlichen Staubzucker und zwei Dritteln des Passionsfruchtsafts verrühren. Mit der Zucker-Eiweiß-Masse mischen und in die Förmchen füllen. Das Soufflè im Ofen ca. 25-30 Minuten backen.

3. In der Zwischenzeit den restlichen Passionsfruchtsaft in einem Topf mit dem Limonensaft und etwas Wasser aufkochen lassen. Den Staubzucker darin auflösen, danach die Maisstärke hinzufügen und alles gut verrühren.

4. Das fertige Soufflè aus dem Ofen nehmen, mit Staubzucker bestreuen und sofort zusammen mit der noch warmen Sauce servieren.

Tipp

Die Sauce für das Passionsfrucht-Soufflè kann bei Bedarf mit etwas Joghurt oder Schlagobers verfeinert werden.