Soufflè mit Feigen und Honig

Dieses Dessert Rezept ist ein echter Gaumenschmaus: Das Soufflé mit Feigen und Honig bildet den perfekten Abschluss eines edlen Menüs.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 20 min

Gesamtzeit: 35 min

Zutaten

4 Stk.	Feigen
2 Stk.	Eier
150 g	Topfen
60 g	Honig
1 Prise	Salz
2 EL	Zucker
40 g	Mehl
0.5 TL	Backpulver
	Staubzucker (zum Bestreuen)
	Butter (für die Förmchen)
	Zucker (für die Förmchen)

Zubereitung

1. Für das Soufflé mit Feigen und Honig den Backofen auf 170°C (Umluft) vorheizen. Die Soufflé-Förmchen mit Butter einfetten und mit Zucker ausstreuen. Eier trennen. Eiweiß mit dem Zucker steif schlagen.

2. Eigelb mit Topfen, Honig und Salz verrühren. Mehl mit Backpulver mischen und dann abwechselnd mit dem Eischnee unter die Topfenmasse heben. Feigen klein würfeln und mit der Topfenmasse vermengen.

3. Den Teig bis ca. 1 cm unter den Rand in die Förmchen füllen und die Soufflés ca. 20 Minuten im Ofen backen, dabei auf keinen Fall die Ofentür öffnen! Nach dem Ende der Backzeit herausnehmen, mit Staubzucker bestäuben und sofort servieren.

Tipp

Das Soufflé mit Feigen und Honig nach Belieben mit frischen oder getrockneten Feigen garnieren.