

# Winter-Soufflé

Wenn dieses Winter-Soufflé im Ofen ist, duftet das ganze Haus weihnachtlich. Bei diesem Rezept kann man nach Belieben zwischen verschiedenen Gewürzen wählen.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 25 min

**Koch/Backzeit:** 20 min

**Gesamtzeit:** 45 min



Foto: stu\_spivack

## Zutaten

150 g	<a href="#">Butter</a> (weiche)
30 g	<a href="#">Zucker</a>
1 Prise	Zimt
1 Prise	Kardamom
1 Prise	Nelken
1 Prise	Anis
1 Prise	<a href="#">Ingwer</a>
1 Prise	Muskat
1 TL	Zitronenschalen
1 TL	Orangenschale
1 Schuss	Amaretto Likör
100 g	<a href="#">Topfen</a>
2 EL	Apfelwein
50 g	<a href="#">Zucker</a>
2 Stk.	<a href="#">Eier</a>
2 EL	Mehl
1 EL	<a href="#">Butter</a> (für die Form)
1 EL	<a href="#">Zucker</a> (für die Form)
80 g	Staubzucker (zum Bestreuen)

## Zubereitung

1. Für das Winter-Soufflé den Backofen auf 200°C vorheizen. Butter mit Zucker schaumig aufschlagen und nach und nach die ausgewählten Gewürze, den Zitronen- und Orangenabrieb und den Amaretto untermischen.
2. Topfen mit Apfelwein verrühren und dann in die Butter-Zucker-Masse rühren. Eiweiß steif schlagen, dabei den Zucker einrieseln lassen. Zuerst 1/3 des Eischnees unterheben, dann das Mehl über die Masse sieben und schließlich den restlichen Eischnee unterziehen.
3. Die Soufflé-Förmchen mit Butter einfetten und mit Zucker ausstreuen. Den Teig gleichmäßig in die Förmchen füllen und für 15-20 Minuten im Ofen backen. Herausnehmen, mit Staubzucker bestreuen und heiß servieren.

## Tipp

Zum Winter-Soufflé ein Klecks Schlag servieren.