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	Butter (weiche)
30 g	Zucker
1 Prise	Zimt
1 Prise	Kardamom
1 Prise	Nelken
1 Prise	Anis
1 Prise	Ingwer
1 Prise	Muskat
1 TL	Zitronenschalen
1 TL	Orangenschale
1 Schuss	Amaretto Likör
100 g	Topfen
2 EL	Apfelwein
50 g	Zucker
2 Stk.	Eier
2 EL	Mehl
1 EL	Butter (für die Form)
1 EL	Zucker (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 unterrühren.

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.