

Printen-Soufflé

Zutaten für 4 Förmchen oder feuerfeste Gläser

100 Gramm Printen
100 Gramm Butter (Raumtemperatur)
70 Gramm Zucker
3 Eier
1 Vanilleschote
20 Milliliter Orangensaft
Butter und Zucker zum Fetten und Ausstreuen der Förmchen

Zubereitung:

1. Die Printen auf einer Reibe zerkleinern oder in einer Küchenmaschine fein mahlen.
2. Vanilleschote halbieren und das Mark mit einem Löffel oder Messer herauskratzen.
3. Das Printenmehl mit dem Vanillemark und Orangensaft vermengen.
4. Den Ofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.
5. Eiweiß und Eigelb voneinander trennen.
6. Butter und Zucker miteinander schaumig schlagen.
7. Eigelb mit der Butter-Zucker-Masse sowie der Printen-Masse verrühren.
8. Eiweiß steif schlagen.
9. Einen Teil des Eischnees unter die entstandene Butter-Printen-Masse rühren, den zweiten Teil des Eischnees nur vorsichtig unterheben, sodass die Soufflé-Masse entsteht.
10. Die Förmchen/Gläser/Tassen mit etwas Butter fetten und mit Zucker ausstreuen.
11. Die Soufflé-Masse in die Förmchen füllen.
12. Ein tiefes Blech mit ca. 2-3 cm Wasser befüllen.
13. Nun wird das Soufflé ca. 25-30 Minuten gebacken.
14. Es sollte direkt serviert und verziert werden, da es nach einiger Zeit wieder etwas zusammensinkt.

aachen tourist service

© Katja Esser