Rezept

Vanillesoufflé mit Aprikosen

Ein Rezept von Vanillesoufflé mit Aprikosen, am 28.04.2024

Zutaten

50 g	Butter
400 g	reife Aprikosen
1/2	Bio-Zitrone
	Salz
1/4 TL	gemahlene Vanille
	Puderzucker zum Bestäuben
50 g	Sahne
2 EL	brauner Zucker
6	Eier (Größe M)
80 g	Zucker
50 g	Mehl
	breite ofenfeste Form

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 540 kcal

Zubereitung

1. Butter und Sahne in einem kleinen Topf oder in der Mikrowelle erhitzen, bis die Butter geschmolzen ist. Von der Kochstelle nehmen.

2. Die Aprikosen waschen, halbieren und entsteinen, in Spalten schneiden und in die Form geben. Mit dem braunen Zucker bestreuen.

3. Die Zitronenhälfte heiß abwaschen und abtrocknen, die Schale fein abreiben. Den Saft auspressen und über die Aprikosen geben.

4. Den Backofen auf 225° vorheizen. Die Eier trennen. Die Eiweiße mit 1 Prise Salz zu steifem Schnee schlagen, dabei gegen Ende ca. 50 g Zucker einrieseln lassen.

5. In einer anderen Schüssel die Eigelbe mit dem restlichen Zucker, der Vanille und der Zitronenschale dick-cremig schlagen. Den Einschnee daraufgeben, das Mehl darüberstreuen und alles kurz verrühren.

6. Die Butter-Sahne-Mischung über die Aprikosen gießen. Den Eierschaum als große Häufchen auf die Aprikosen setzen. Alles sofort in den vorgeheizten Ofen (unten) stellen und ca. 12 Min. garen. Soufflé mit Puderzucker bestäuben und sofort servieren – sonst fällt es zusammen.