

Rezept

Vanille-Zitronen-Soufflé

Ein Rezept von Vanille-Zitronen-Soufflé, am 25.04.2024

Zutaten

1 Vanilleschote	1/4 l Milch
1 unbehandelte Zitrone	2 EL weiche Butter
3 sehr frische Eier (Größe M) + 2 sehr frische Eiweiße	100 g feiner Zucker
40 ml Orangenlikör (z. B. Grand Marnier)	30 g Mehl
	Puderzucker zum Bestäuben

Rezeptinfos

Portionsgröße Zutaten für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 315 kcal

Zubereitung

1. Die Vanilleschote der Länge nach aufschlitzen und das Mark herauskratzen. Die Milch mit der Vanilleschote und dem Mark erhitzen und ca. 15 Min. ziehen lassen.
2. Inzwischen die Zitrone heiß waschen, abtrocknen. Schale dünn abreiben. Eine Souffléform mit der Butter ausstreichen. Den Backofen auf 220° (Umluft 200°) vorheizen. Die Eier trennen. Die Eiweiße beiseite stellen.
3. Die Eigelbe in einem Topf mit 70 g Zucker schaumig rühren, das Mehl untermischen. Die Vanille aus der Milch fischen, die Milch gründlich unter die Eigelbcreme rühren. Bei schwacher Hitze unter Rühren erhitzen, bis sie dickflüssig wird. Nicht kochen lassen, sonst gerinnen die Eigelbe. Die Zitronenschale und den Orangenlikör untermischen.
4. Die Eiweiße mit den beiden zusätzlichen Eiweißen zu steifem Schnee schlagen. Den restlichen Zucker einrieseln lassen und ca. 1/2 Min. weiterschlagen, bis der Eischnee schön glänzt. Die Hälfte davon unter die Creme rühren, den Rest unterheben.
5. Den Ofen auf 200° (Umluft 180°) herunterschalten. Die Soufflémasse in die Form füllen und sofort im heißen Ofen (Mitte) 18-20 Min. backen, bis sie schön aufgegangen und gebräunt ist. Mit Puderzucker bestäubt servieren.