

## Rezept

# Zimtstern-Soufflés

Ein Rezept von Zimtstern-Soufflés, am 07.08.2024

## Zutaten

<b>40 g</b> Butter	<b>40 g</b> Mehl
<b>150 ml</b> Milch	<b>1</b> 1/2 TL Lebkuchengewürz
<b>1 TL</b> Zimtpulver	<b>1 Päckchen</b> Vanillezucker
<b>4</b> Eier	<b>2 EL</b> Zucker
<b>60 g</b> gemahlene Haselnüsse	2-3 EL Mandellikör (Amaretto, nach Belieben)
Butter und Zucker für die Förmchen	Puderzucker zum Bestäuben

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 6 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 265 kcal

## Zubereitung

1. Butter und Mehl gut verkneten und 10 Min. in den Kühlschrank stellen. Milch in einem Topf erhitzen. Lebkuchengewürz, Zimt und Vanillezucker unterrühren und zum Kochen bringen. Die Mehlbutter flöckchenweise einrühren, bis eine cremige Masse entsteht. Vom Herd nehmen.
2. Den Backofen auf 200° vorheizen, die Fettpfanne mit Wasser füllen und unten einschieben. Die Förmchen fetten und mit Zucker ausstreuen. Die Eier trennen, die Eiweiße mit Zucker steif schlagen. Die Eigelbe einzeln in die Zimtcreme rühren, Nüsse und nach Belieben Likör einrühren. Den Eischnee unterheben.
3. Die Masse bis ca. 1 cm unter den Rand in die Förmchen füllen. Soufflés sofort ins heiße Wasserbad in den Ofen (unten, Umluft nicht empfehlenswert) stellen, 35-40 Min. garen. Sofort mit Puderzucker bestäuben und servieren.