

Vanillesoufflè mit kandierten Veilchen

Für 4 Person

ZUTATEN

35g zerlassene Butter

75g Zucker

25g Mehl

1 Vanilleschote

125ml Milch

4 Eiweiß (davon 1 Eiweiß zur Einzelverwendung)

3 Eigelb

4 EL kandierte Veilchen (oder Rosenblüten; aus der Süßwarenabteilung oder dem Online-Gewürz-Shop)

Puderzucker zum Bestäuben



© Claudia Gödke für ZS Verlag

1. Den Backofen auf 200°C (Umluft mit Oberhitze) vorheizen. Vier Soufféformen oder hitzebeständige Tassen (à etwa 8 cm Durchmesser) mit insgesamt 10 g zerlassener Butter ausstreichen und mit je 1 TL Zucker austreuen.
2. Die restlichen 25 g zerlassene Butter mit dem Mehl verkneten. Vanilleschote längs aufschneiden und das Mark herauskratzen. Die Milch mit der Vanilleschote und dem -mark in einem Topf aufkochen, die Schote wieder entfernen.
3. Die Mehlbutter in kleinen Stücken mit dem Schneebesen nach und nach in die kochende Vanillemilch rühren, bis sie diese bindet. 1 Eiweiß schnell und kräftig mit dem Schneebesen unter die Masse rühren und alles leicht abkühlen lassen. Dann nach und nach die Eigelbe mit dem Schneebesen unterrühren.
4. Die kandierten Veilchen grob zerdrücken. In einer Schüssel die restlichen Eiweiße steif schlagen, dabei 35 g Zucker einrieseln lassen. Die Veilchenblüten – bis auf 1 EL für die Deko – und den Eischnee mit dem Teigschaber vorsichtig unter die Vanillecreme heben. Die Souffémasse in die vorbereiteten Formen füllen und im Ofen auf der zweiten Schiene von unten 20 Minuten backen, die Backofentür dabei nicht öffnen. Die Souffés aus dem Ofen nehmen, mit Puderzucker bestäuben und mit den restlichen kandierten Veilchen dekoriert sofort servieren.



Mehr Rezepte in:
„Cooking for Compliments“