AUFWAND	KOCHDAUER	SAISON	HERKUNFT
mittel	40 Min.	ganzjährig	Frankreich

ZITRONENSOUFFLÉ



Rezept: Donna Hay. The new easy. AT-Verlag 2015 - Foto: compactcook.com

KURZ VORGESTELLT

Soufflés können auf verschiedene Arten zubereitet werden. Dieses Rezept ist easy, so auch der Titel des Buches der australischen Köchin Donna Hay.

ZUTATEN (4 PERSONEN)

2 TL	Butter, weiche	1 EL	Maisstärke
1.5 dl	Zitronensaft	2 TL	Wasser
150 g	Zucker	4	Eiweiss

ZUBEREITUNG

1. Den Ofen auf 170° C vorheizen. Ein Souffléförmchen pro Person mit weicher Butter einfetten, mit Zucker ausstreuen und auf ein Backblech stellen.
2. Zitronensaft und 1/3 des Zuckers unter Rühren erhitzen, bis der Zucker aufgelöst ist. Die angerührte Maisstärke unterrühren, 1 Min. mitkochen und eindicken lassen. Im Kühlschrank erkalten lassen.
3. Das Eiweiss steif schlagen. Die zweite Portion Zucker einrieseln lassen, bis ein dicker, glänzender Eisschnee entstanden ist. Diesen unter das kalte Fruchtmark heben und die Masse in die vorbereiteten Förmchen füllen.
4. Im Ofen 10-12 Min. backen, bis die Soufflés aufgegangen sind und sich ein dunkler, fester Deckel gebildet hat. Bis zum Schluss den Backofen nie öffnen. Sofort servieren, nach Belieben mit Vanilleeis.