

Weihnachts - Plätzchen - Reste - Soufflé

Kategorien: Nachtisch, Eierspeise, Weihnachten

Zutaten für: 8-10 Port.

SOUFFLÉ

150	Gramm	Butter
100	Gramm	Zucker
1	Essl.	Mehl
1	Essl.	Staerke
6		Eigelb
150	Gramm	Weihnachtsplaetzchen oder Aehnliches
6		Eiweiss
		Salz
		Butter und mis de Pain fuer Die Foermchen

AUSSERDEM

Eisreste
Eingewecktes Obst

Anleitung:

Foermchen buttern und mit dem mis de pain auskleiden. In die Fettwanne oder in ein tiefes Backblech des Ofens Backpapier legen und 2/3 mit Wasser fuellen. Ofen mit Pochierwasser auf 200 C° vorheizen.

Butter und ca. 2/3 des Zuckers schaumig schlagen. Mehl und Staerke einsieben. Nach und nach die Eigelbe zugeben. Eiweiss mit einer Prise Salz anschlagen, langsam den Zucker einlaufen lassen, aber dabei weiterschlagen. Die Haelfte des Eiweisses unterheben. Kekse broeseln und unterheben. Das restliche Eiweiss unterheben. Sofort in die Foermchen abfuellen. 25 Min. pochieren.

Dazu passt am Besten: Eingeweckte Fruechte (selbst eingelegt, noch uebrig vom Sommer!) und Eis (hausgemachtes!).

Tip: Wenn man von verschiedenen Sorten Eis jeweils noch ein wenig uebrig hat, nimmt man einen Eisportionierer und geht nacheinander durch die verschiedenen Eissorten mit dem gleichen Portionierer. Dann erhaellt man eine schoen marmorierte Eiskugel. Man sollte jedoch beachten, dass die Eissorten nicht zu unterschiedlich sind. Auf diese Weise sind schon die tollsten Kreationen entstanden. (Beispiel: Schokolade-Pflaume-Mandel-Ingwer oder Beeren-Lavendel-Orange- Karamel)