



Zimt-Soufflé

Zutaten für 4-6 Personen

50 g	Butter	Prise	Salz
50 g	Mehl	80 g	Zucker
1 TL	Zimt (Ceylon)		
200 l	Milch		und etwas Butter und Zucker für die
4	Eier		Backförmchen

Zubereitung

Die Butter in einem Topf auf Stufe 6-7 schmelzen. Mehl und Zimt zufügen und anschwitzen, ohne dass die Butter bräunt.

Die Milch dazu gießen und weiter erhitzen, bis die Masse andickt. Den Herd ausschalten.

Die Eier trennen und dabei das Eiklar in eine Rührschüssel geben. Das Eigelb im Topf mit einem Schneebesen mit der Mehlschwitze verrühren. Auf diese Weise alle Eier verarbeiten. Der Teig sollte nun langsam von dem Schneebesen laufen und klümpchenfrei sein.

Eine Prise Salz zum Eiklar geben und mit einem Handrührgerät auf höchster Stufe schaumig rühren. Dabei nach und nach den Zucker zufügen. Wenn ein stabile Spitze am Rührgerät verbleibt und die Masse nicht mehr heruntertropft, ist der Eischnee stabil genug und fertig.

1/3 des Eischnees mit dem Brandteig im Topf mischen und mit dem Schneebesen glatt rühren. Nun sollte der Teig flüssig genug sein, um ihn unter den Eischnee zu heben. Dafür den Teig in die Schale mit dem Eischnee füllen und mit einem Teigschaber unter den Schnee heben. Die Schüssel währenddessen drehen und mit dem Schaber den Teig von außen nach innen einarbeiten.

Den Backofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze vorheizen und die Backförmchen mit Butter bestreichen. Die Butterschicht vollständig mit Zucker bestreuen. Dies geht am besten, wenn man die Schälchen mit reichlich Zucker füllt und diese dann wie eine Waschmaschinetrommel dreht. Den Zucker auf diese Weise in das nächste Schälchen füllen. und so weiter.

Den Teig randvoll in die Soufflé-Schälchen füllen und mit einem Messer glatt streichen. Zum Schluss den Rand ringsherum säubern, damit das Soufflé nicht durch Rückstände am gleichmäßigen Aufgehen gehindert wird.

Auf einem Gitter auf der untersten Ebene im Backofen 12 Minuten backen.

Mit Puderzucker bestreuen und gleich servieren.

