MEIN GENUSS



Printen-Soufflé



It’s a match!

It's a match! Hochwertiger Ceylon-Zimt sorgt zusammen mit dem Printen-Gewürz für den typischen Geschmack.

Vorbereitung **15 min**

Niveau **Mittel**

Zubereitung **20 min**

Zubereitung

1. Die Printen klein reiben und die Haselnüsse mit dem Portwein tränken. Die Orangenschale von der Frucht abreiben und den Orangenabrieb mit Printen-Gewürz, Zimt und Vanillemark unter die Masse rühren.
2. Die weiche Butter mit 50 g Zucker schaumig rühren und ebenfalls zur Masse zugeben.
3. Das Eigelb vom Eiweiß trennen und unter die **Printen-Gewürzmischung** rühren. Das Eiweiß steif schlagen und 20 g Zucker unter den Eischnee rühren.
4. Nun den Eischnee vorsichtig unter die Printenmasse heben.
5. Den Backofen auf **180 Grad** (Ober-/Unterhitze) vorheizen. Nun je 2 Papier-Muffinförmchen ineinander stecken und die Soufflémasse hineinfüllen.
6. Die Muffinförmchen für ca. 25 Minuten backen. Das Soufflé erkalten lassen und dann mit Puderzucker bestreuen.

Zutaten

100 g Printen
100 g Butter
70 g Zucker
3 Eier
1 Prise Ceylon Zimt
0.5 TL Vanillemark
40 g Haselnüsse gemahlen
1 Orange
2 cl Portwein
1 EL Printen-Gewürz

Du bist auf der Suche nach einem passenden Gewürz für dein Rezept? Mit dem Code **FOODIE22** erhältst du 10 % Rabatt* auf deine nächste Bestellung.

*Mindestbestellwert 20 €. Nicht mit anderen Rabatten und Gutscheinen kombinierbar. Barauszahlung nicht möglich. Gutschein gültig bis zum 01.05.2027.