



## 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 19.12.2026.