Rezepte «SRF bi de Lüt – Landfrauenküche 2018»

Mandarinen-Soufflé mit Beeren

Rezept für 4 Personen

Ein zartes, erfrischendes Soufflé.

Soufflé

- 2 ½ dl Milch
- 2 EL Mehl
- 70g Zucker
- ½ TL Vanillepaste
- 2 Mandarinen, abgeriebene Schale
- 3 Eigelb
- 4 Eiweiss
- 1 Prise Salz

Eine Souffléform oder Portionenförmchen ausbuttern und mit 2 Esslöffel Zucker bestreuen. Den Backofen auf 180 Grad vorheizen.

Milch und Mehl in eine Pfanne geben. Mit Schwingbesen rühren. Unter ständigem Rühren aufkochen, dann Hitze leicht reduzieren. So lange köcheln lassen, bis die Masse fest ist. Zucker, Vanillepaste und Mandarinenschale zugeben. Mischen und auskühlen lassen.

Eigelb in die ausgekühlte Masse geben. Eiweiss mit Salz zusammen steifschlagen und zur Masse geben. Sorgfältig unterziehen. In die Formen geben, Oberfläche glatt streichen und sofort backen.

Die Backformen auf einem Blech in den Backofen schieben. Bei 180 Grad 20-35 Min. backen. Den Backofen während der Backzeit nicht öffnen.

Beeren

- 400g Beeren, gemischt
- 1 EL Puderzucker
- 1 EL Zitronensaft
- Evtl. 1-2 EL Beerenlikör

Die Beeren in eine Schüssel geben. Puderzucker, Zitronensaft und Beerenlikör zugeben und mischen. Die Beeren marinieren lassen.

Anrichten

Das Soufflé mit einem grossen Löffel Portionenweise aus der Form lösen oder aus der Portionenform stürzen und auf Dessertteller drapieren. Die Beeren dazu anrichten