

„Rumfort“-Soufflé

Zutaten für ca. 6-8 Portionen, je nach Größe der Formen:

80 g	Butter
Zucker (je nach dem, welche Zutaten verwendet werden zwischen 20 bis 50 g)	
1 El	Mehl
1 TI	Stärke
100 g	„Rumfort“ (was rumliegt und fort muss – Kekse, Nüsse, Kuchen, Schokolade)
4	Eiklar (M)
10 g	Zucker
4	Eigelb (M)
Salz, ¼ TI Zitronenzeste (feiner Abrieb)	
zimmerwarme Butter + Zucker für die Formen	

Zubereitung:

1. Soufflé-Formen sorgfältig buttern und zuckern.
2. „Rumfort“ in einem Mixer fein mahlen. **Wird Schokolade verwendet/fein zerkleinern.**
3. Backofen auf 180 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen.
4. Butter mit Zucker cremig rühren, mit Zitronenzeste würzen.
Eigelbe nach und nach zugeben.
5. „Rumfort“, Mehl und Stärke vermischen und in die Butter-Eigelb-Masse rühren.
6. In der Küchenmaschine das Eiklar anschlagen, Salz und Zucker zugeben.
Auf mittlerer Stufe ca. 5 Minuten cremig-steif und glänzend aufschlagen.
Der Eischnee sollte frisch aufgeschlagen werden und keinesfalls unnötige Zeit herumstehen!
Eischnee – erst 1/3 in die Masse rühren, dann 2/3 unter die Masse heben.
Bis knapp unter den Rand in die vorbereiteten Formen füllen.
7. In ein tiefes Blech (mit Küchenpapier ausgelegt) stellen.
Auf der unteren Schiene in den Backofen schieben.
8. Seitlich heißes Wasser eingießen – die Formen sollen ca. zu einem 1/3 im Wasser stehen.
Soufflés ca. 20-25 Minuten garen.
9. Herausnehmen und stürzen.
Mit Vanillesauce, oder –sahne und marinierten Früchten (Beeren, Orangenfilets o. ä.) servieren.