

Weißes Honiglebkuchen-Soufflé

30—40 Min

Zutaten für 4 Portionen

= Kotányi Produkte

25 g	Butter
100 g	Kristallzucker
35 g	Mehl
0.5 TL	Salz
190 ml	Milch
130 g	Weiße Schokolade
5	Eier
0.5 Pkg.	Honiglebkuchen Gewürzmischung
	Etwas Zucker für die Förmchen
	Staubzucker
	Etwas Obst zum Garnieren

Zubereitung

1. Den Ofen auf 190 °C vorheizen und die Formen mit Butter einstreichen und dabei aufpassen, dass man wirklich alle Stellen erwischt. Dann ein bisschen Kristallzucker in die Form geben und im Kreis drehen, damit die Formen rundum mit Zucker ummantelt sind.
2. Mehl, Butter und Salz mit den Händen solange verkneten, bis kein trockenes Mehl mehr übrig ist. Jetzt die Milch mit zwei Drittel des Zuckers bei mittlerer Hitze aufkochen lassen. Die Mehlmischung dazugeben und mit einem Schneebesen einrühren bis eine dicke, gummiartige Masse entsteht.
3. Die Schokolade und das Lebkuchen Gewürz einrühren, danach drei Dotter dazugeben und verrühren. Dabei kann man den Topf von der Kochplatte nehmen oder die Platte einfach ausschalten. Danach das Eiweiß aus fünf Eiern zu einem leichten Schnee schlagen, den restlichen Zucker dazugeben und steif schlagen.
4. Die Formen bis ganz nach oben hin füllen und mit einem Messer einen glatten, flachen Abschluss schaffen. Falls Teig überläuft mit Küchenrolle entfernen.
5. Im Ofen bei 190 °C für 18 Minuten backen, herausnehmen und mit Staubzucker bestreuen und sofort servieren.

VIDEO
So geht dein Soufflé perfekt auf