

Birnen- Zwieback- Soufflé

für 4 Personen

Zutaten:

200ml Vollmilch
(alternativ: laktosefrei oder Haferdrink)
 6 Sch. Zwieback *(alternativ: glutenfrei)*
 2 Birnen
 50g weiche Butter
 3 Eier
 1 Pr. Salz
 1 Pck. Vanillezucker
 30g Zucker
 30g Puderzucker

Vanilleeis



Zubereitung:

1. Die Milch leicht erwärmen. Zwieback grob zerkleinern und in eine Schüssel geben. Die warme Milch darübergießen und 15 Minuten „ziehen“ lassen.
2. In der Zwischenzeit die Birnen schälen und in feine Würfel schneiden. 4 Souffleförmchen mit 10g Butter einfetten.
3. Backofen auf 200°C Ober- und Unterhitze vorheizen.
4. Die Eier trennen. Das Eiweiß mit der Prise Salz und Vanillezucker steif schlagen.
5. Eigelb, 40g Butter und Zucker schaumig rühren. Die Eimasse unter den Zwieback rühren. Birnen und Eischnee vorsichtig unterheben.
6. Die Masse in die Förmchen füllen und 25-30 Minuten backen.
7. Die Soufflés etwas abkühlen lassen, aus den Förmchen stürzen und mit Puderzucker garnieren. Mit Vanilleeis servieren.

Hinweis: Wer die Kombination Zwieback und Birnen mag, wird dieses Rezept lieben. Mit Zimt und Kardamom kann man dem Dessert zudem einen weihnachtlichen Touch verleihen.

Das Rezept kann sowohl milchfrei, laktosefrei und glutenfrei zubereitet werden.

Guten Appetit