

## „Silvia kocht“ - wochentags um 14.00 Uhr in ORF 2

Fotocredit: Simeon Baker



### Sauerrahmsoufflé

Koch: Josef Dorner

#### Zutaten

(4-8 Personen)

Für das Sauerrahmsoufflé

- 200 g Sauerrahm
- 3 Eidotter
- Schale einer ½ Zitrone
- 1 EL Vanillezucker
- Mark aus einer ½ Vanilleschote
- Rum
- 50 g Kristallzucker
- 3 Eiklar
- 30 g Mehl

Für die Garnitur

- Erdbeerpüree  
(mit etwas Zucker pürierte Erdbeeren)
- Minze oder Zitronenverbene
- frische Beeren nach Wahl

## Sonstiges

- 4-8 kleine Auflaufförmchen (Ø 7 cm)
- Butter zum Ausbuttern
- Kristallzucker zum Auszuckern

## Zubereitung

- 1.** Für das Soufflé zuerst die Eier trennen und die Eidotter mit dem Sauerrahm, der Zitronenschale, dem Vanillezucker, dem Vanillemark und dem Rum verrühren.
  - 2.** Das Eiklar mit dem Kristallzucker zu einem Schnee schlagen und davon anschließend zuerst zwei Drittel und dann den Rest unter die Sauerrahm-Masse heben. Danach das Mehl vorsichtig mit einem Schneebesen einrühren.
  - 3.** Nun die Auflaufförmchen ausbuttern und auszuckern, mit der Sauerrahmsoufflé-Masse füllen und am Herd in einer Kasserole im Wasserbad nicht ganz zugedeckt etwa 30 Minuten pochieren.
- Tipp:** Das Soufflé kann man auch bei 180° C Unterhitze, 150° C Oberhitze und offenem Zug 35-40 Minuten im Rohr backen, wenn man ein Multifunktional-Backrohr zuhause hat.
- 4.** Zum Schluss etwas Erdbeerpüree auf einen flachen Teller geben, die Soufflés darauf stürzen und mit frischen Beeren, Minze oder Zitronenverbene garnieren.