



Mandarinen Soufflé

Rezept für: 4 Portionen

Zutaten:

4 Mandarinen
100 g Zucker
2.5 dl Milch
1 Briefchen Bourbon Vanillezucker
1 Prise Salz
2 Eigelb
25 g Mehl
Butter für die Förmchen
Zucker für die Förmchen
2 Eiweiss
1 EL Puderzucker
1 Mandarine für die Garnitur
Puderzucker für die Garnitur

Zubereitung:

1. Mandarinen heiss waschen und trockentupfen. Schalen fein abreiben. Früchte auspressen. Schalen und Saft mit der Hälfte des Zuckers 2 Minuten kochen lassen. Absieben.
2. Milch, Vanillezucker und Salz aufkochen. Eigelb mit restlichem Zucker schaumig rühren. Mehl begeben. Milch und Mandarinenensaft nacheinander unter Rühren begeben. Alles zurück in die Pfanne geben. Unter Rühren bei mittlerer Hitze kurz vor den Siedepunkt bringen. In eine Schüssel giessen. Mit Klarsichtfolie bedeckt auskühlen lassen.
3. Backofen auf 200 °C Stufe Umluft vorheizen. Souffléförmchen mit Butter auspinseln und mit Zucker ausstreuen. Förmchen in eine ofenfeste Form stellen und mit heissem Wasser umgiessen. Eiweiss schaumig schlagen. Puderzucker darüber streuen. So lange weiterschlagen, bis die Masse glänzt. In 2 Portionen unter die Mandarinencreme heben. Masse bis 5 mm unter den Rand in die Förmchen füllen.
4. Soufflés im unteren Ofendrittel ca. 20 Minuten goldgelb backen. Inzwischen die Mandarine schälen und die weissen Häutchen entfernen. Soufflés mit Mandarinschnitzen garnieren und mit Puderzucker bestäuben. Sofort servieren.