

legt die *crêpes* nebeneinander in eine große flache, ausgebutterte und feuerfeste Schale. Jede *crêpe* bestreut man mit ein wenig Zucker und backt alle zusammen 10 Minuten auf dem mittleren Einschub des Ofens, bis sie gut aufgegangen sind und der Zucker zu einer leichten Glasur geschmolzen ist. Die *crêpes* serviert man sofort auf einer angewärmten Platte oder auf einzelnen Desserttellern.

Soufflé au Grand Marnier

APFELSINENSOUFFLÉ

Für 4 Personen

2 EL Butter
3 EL Zucker
5 Eigelb
 $\frac{1}{3}$ Tasse Zucker

$\frac{1}{4}$ Tasse Grand Marnier
(2 Miniflaschen)
1 EL frisch geriebene Apfelsinenschale
7 Eiweiß
 $\frac{1}{4}$ TL gereinigter Weinstein
Puderzucker

Den Backofen auf 220° vorheizen. Der Boden und die Seiten einer 1 $\frac{1}{2}$ l fassenden Souffléform werden mit 2 EL weicher Butter ausgefettet. Dann streut man 3 EL Zucker hinein und verteilt ihn gleichmäßig. Beiseite stellen.

Im oberen Teil eines Wasserbades schlägt man die Eigelb mit einem Schneebesen, Hand- oder Elektrorührer, bis sie gut miteinander vermischt sind. Langsam gibt man den Zucker zu und fährt mit dem Schlagen fort, bis die Eidotter sehr dick und hellgelb werden. Nun setzt man den Topf in fast kochendes Wasser und erhitzt die Eigelb unter sachtem Rühren mit einem Holzlöffel oder Gummispachtel, bis die Mischung dickt und fast zu heiß zum Anfassen wird. Man rührt den Grand Marnier und die geriebene Apfelsinenschale hinein und gießt alles in eine große Schüssel. Diese Schüssel stellt man in einen Topf, der mit zerstoßenem Eis oder Eiskwürfeln und kaltem Wasser gefüllt ist, und rührt die Mischung, bis sie ganz kalt ist.

In einer großen Schüssel, möglichst aus reinem Kupfer, schlägt man Eiweiß und gereinigten Weinstein mit einem sauberen Schneebesen oder Handrührer, bis sie steife, nicht mehr zitternde Spitzen bilden. Mit einem Gummispachtel rührt man einen großen Löffel voll geschlagenem Eiweiß in die Eigelbmischung, um sie leichter zu machen, und hebt dann den restlichen Eischnee darunter. Das Soufflé wird in die ausgebutterte, gezuckerte Form geschöpft, die man bis 5 cm unter den Rand füllt. Die Oberfläche streicht man mit einem Spachtel glatt. Als Dekorationseffekt macht man eine Kappe auf das Soufflé, indem man auf der Oberfläche eine Furche, ungefähr 2 cm tief und 2 cm vom Rande entfernt, ringsum zieht.

Auf dem mittleren Einschub des Ofens 2 Minuten backen, dann die Hitze auf 200° reduzieren und weitere 20 bis 30 Minuten backen, bis das Soufflé ungefähr 5 cm über den Rand der Form hinaus aufgegangen und seine Oberfläche leicht gebräunt ist. Mit Puderzucker bestäuben und sofort servieren.