

Souffle von Birnen

Vorbereitung: 15 min

Backzeit: 13 min

- $\frac{1}{2}$ l Wasser } kochen lassen und die Birnen
160g Zucker } sehr weich garen.
1 Vanilleschote } Kochwasser auf 2 EL einkochen.
5 reife Birnen } Mit den Birnen, Schnaps und Ei-
(oder 500g Dose) } gelb im Mixer pürieren
- 1 EL Birnenschnaps
2 EL Puderzucker } Souffleformen mit Butter ausstr-
5 Eigelb } eichen und pudern.
- 10 Eiweiß } Eiweiß sehr steif schlagen und
1 Prise Salz } unter den kalten Birnenmus
(~~20g Zucker~~) } rühren.

Im vorgeheizten Backofen bei 220°C garen.

Achtung:

Das Eiweiß wird erst untergehoben, wenn das Birnenmus erkaltet ist, und wenn es gleich gebacken werden soll.

Wichtig:

Sofort servieren und keine Zugluft.

2