

Weihnachtsbacken Rezepte

Lebkuchen Soufflé mit Rumsahne

Gattung: Nachtisch, Backen, Weihnachten

80 g	Butter	1 Spritzer	gemahlene
40 g	Puderzucker	3	Gewürznelken
1 Spritzer	Salz	60 g	Eiweiß
1	Vanillestange		Zucker
4	Eigelb		Butter zum Einfetten der
70 g	dunkle Kuvertüre		-Förmchen
20 g	fein geriebene Walnüsse	1/4 Liter	groben Zucker
80 g	geriebene Elisenkuchen	1 Teel.	Sahne
1 Teel.	Zimt.	4 cl	Puderzucker
1 Teel.	Lebkuchengewürz		Rum

1. Butter und Puderzucker mit dem Salz und dem ausgekratzten Vanillemark schaumig rühren. Eigelb nach und nach zugeben. Die aufgelöste Kuvertüre unterrühren, Geriebene Walnüsse und Lebkuchenbrösel mit den Gewürzen unter die Masse ziehen. Eiweiß mit Zucker zu sehr festem Schnee schlagen und vorsichtig unterheben (nicht mehr rühren).

2. Vier Auflaufförmchen (6-7 cm Durchmesser) buttern und mit grobem Zucker austreuen. Die Masse bis 1/2 cm unter den Rand einfüllen. Förmchen in ein fast kochendes Wasserbad setzen und im vorgeheizten Ofen (250 Grad) 20 Minuten backen. Die angegebene Hitze muss unbedingt erreicht sein, wenn die Förmchen in den Ofen kommen, da die Masse sonst nicht aufgeht.

3. In der Zwischenzeit die Sahne mit dem Zucker halbsteif schlagen, mit dem Rum aromatisieren und zu den heißen Soufflés servieren, die auf tiefe Teller gestürzt werden.