

# Amaretto-Vanillesouffl e auf warmen Rotweifeigen

- **Schwierigkeitsgrad:**Schwer
- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 25m
- **Zubereitungszeit:** 30m
- **Fertig in** 55m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '55', 'cook_time' : '30m', 'prep_time' : '25m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Soufflé nicht alltäglich, doch garnicht so schwer.

## Zutaten

- Für die Rotweifeigen.
- 6-8 Stück frische Feigen
- 2 Esslöffel brauner Zucker (geht aber auch mit Weiem)
- 1/4l trockener Rotwein
- Prise Salz
- Für das Amaretto-Vanillesouffl e:
- 4 cl Amaretto
- 80 g Butter
- 40 g Mehl
- 2 dl Milch
- 4 Eigelb
- 5 Eiweiß
- 2 frische Vanillestangen
- 1 Tütchen Vanillezucker

## Zubereitungsart

### Schritt1

Herstellung in folgenden Schritten:

### Schritt2

Die Rotwein Feigen:

### **Schritt3**

Zunächst die frischen Feigen vorn und hinten stutzen.

### **Schritt4**

2 Esslöffel braunen oder weißen Zucker in einem ausreichend großen Sautoir und flachen Topf zu einem hellbraunen Karamell brennen. Mit dem Rotwein ablöschen und ein Stück Zitronen- und Orangenschale, sowie den Saft 1 Orange und einer 1/2 Zitrone und 1/2 Tl Zimt dazu geben. Dann die Feigen dazu geben; ca 2-3 min. leise köcheln; nicht zu weich werden lassen.

### **Schritt5**

Abkühlen, die Feigen herausnehmen und vorsichtig mit einem scharfen Messer vierteln, nicht zerdrücken.

### **Schritt6**

Den Rotweinfond auf die erforderliche Menge reduzieren,

### **Schritt7**

nachschmecken und die geviertelten Feigen wieder in den "Sirup" geben.

### **Schritt8**

Das Amaretto-Vanillesoufflé :

### **Schritt9**

Die Auflaufförmchen zunächst mit flüssiger Butter aussteichen und mit Zucker ausstreuen.

### **Schritt10**

(Geht aber auch mit Kaffeetassen)

### **Schritt11**

Die Butter schmelzen, Mehl und Zucker dazu geben, gut verrühren und auf der Flamme ca. 1 min. abbrennen.

### **Schritt12**

Die Milch mit dem ausgekratzten Vanillemark und dem Vanillezucker erhitzen und zum Mehl und Butter geben. Alles auf der Flamme wie ein Brandteig "abrösten", bis sich ein "Klumpen" bildet, erkalten lassen. Den Amaretto und die Eigelbe einzeln darunter rühren. Das steif geschlagene Eischnee in zwei Schritten unterheben.

### **Schritt13**

Die Masse in die gebutterten / gezuckerten Förmchen geben. ( 2/3 voll, denn die Masse geht ja beim Backen noch auf)

#### **Schritt14**

Nunmehr Förmchen in einen flachen Topf oder in das tiefe Blech des Haushaltsherdes setzen . 1-2 cm hoch mit heißem Wasser füllen, bei 180 ° C ca. 18 - 20 min. backen.

#### **Schritt15**

#### **Schritt16**

Anrichtevorschlag:

#### **Schritt17**

Das warme Feigenkompott auf warmen Desserttellern verteilen und jetzt muss es schnell gehen!

#### **Schritt18**

Die Souflèe`s mit Hilfe eines Küchentuches (Sonst kann man die Dinger nicht anfassen) stürzen und auf / an das Feigenkompott setzen.

#### **Schritt19**

(Vorher mit einem kleinen Küchenmesser um den äußeren Rand fahren)

#### **Schritt20**

Das braune „ Köpfchen“ mit Puderzucker bestäuben und sofort servieren.

**Rezeptart:** Souflèe-Aufläufe **Tags:** amaretto, ausgefallen, feigen, vanille

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/amaretto-vanillesoufflee-auf-warmen-rotweifeigen/>