

Amaretto-Vanillesoufflèe 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' : '' });
```

Soufflèe nicht alltàglich, doch garnicht so schwer.

Zutaten

- Für die Rotweifeigen.
- 6-8 Stück frische Feigen
- 2 Esslöffel brauner Zucker (geht aber auch mit WeiÙem)
- 1/4l trockener Rotwein
- Prise Salz
- Für das Amaretto-Vanillesoufflèe:
- 4 cl Amaretto
- 80 g Butter
- 40 g Mehl
- 2 dl Milch
- 4 Eigelb
- 5 EiweiÙ
- 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 Haushaltsherdess 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/>