



Birnen-Soufflèe

- **Portionen:** 3-4
- **Vorbereitungszeit:** 20m
- **Zubereitungszeit:** 25m
- **Fertig in** 45m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '45', 'cook_time' : '25m', 'prep_time' : '20m', 'servings' : '3-4', 'yield' : " } });
```

Ein wunderbares Dessert in der Birnensaison

Zutaten

- 3-4 Williams Christ Birnen (nach Größe)
- 1/2 l trockener Weißwein
- Saft und Schale 1 Zitrone
- Zitronenabrieb einer 1/2 Zitrone
- 1/2 Zimtstange
- 1 ausgekratzte Vanillestange / Vanillemark
- 2 cl Birnengeist
- 7 Esslöffel Zucker,
- 4 Eigelbe
- 7 Eiweiß

Zubereitungsart

Schritt1

Der Ansatz:

Schritt2

Die Eigelbe, das ausgekratztes Vanillemark und die Hälfte des Zuckers

Schritt3

heiß auf einem kochenden Wasserbad aufschlagen, bis eine sämige Masse entstanden ist. Etwas abkühlen lassen, den Birnengeist dazu geben.

Schritt4

Das Birnenpürrèe:

Schritt5

Etwas Wasser, Zucker, Zitronenschale und Zimtstange aufkochen und die geschälten, geviertelten Birnen hinzugeben.

Schritt6

Etwa 10 Min. dünsten lassen, dann das Fruchtfleisch pürieren. (Zauberstab) Den Saft nicht mit verwenden.

Schritt7

Das steif geschlagenen Eischnee in zwei Schritten unterheben.

Schritt8

Gern gebe ich das Birnenpürée und einige Birnenwürfel unter die Masse.

Schritt9

Alles in gebutterte und gezuckerte Portionsförmchen Förmchen oder in eine großen "Gratinform" füllen und bei 180° C ca. 18-20 Min. backen.

Schritt10

(Tiefes Blech des Haushaltsherd, 1-2 cm mit Wasser gefüllt)

Schritt11

Sofort servieren !

Schritt12

Anrichtevorschlag:

Schritt13

Dazu passt ein Fruchtputz von:

Schritt14

Frischen Kirschen

Schritt15

Erdbeeren

Schritt16

Orangen

Schritt17

Himbeeren

Schritt18

Schokoladensoße etc.

Rezeptart: Souflèe-Aufläufe **Tags:** einfach, leicht, schnell, warme desserts

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/birnen-soufflee/>