Lebkuchen – Soufflèe mit Altbiersabayon (In der Weihnachtszeit)

- **Schwierigkeitsgrad:**Leicht

- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 20m
- **Zubereitungszeit:** 30m
- **Fertig in** 50m

window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '50', 'cook_time' : '30m', 'prep_time' : '20m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });

Keine Angst vor Souflleès, dieses gelingen immer !

Zutaten

- 140 g Oblatenlebkuchen, grob zerbröckelt
- 80 g dunkle Kuvertüre
- 60 g gehackte Walnüsse
- 60 g Zucker
- 80 g Butter
- 4 Eigelbe
- 4 Eiweiß,
- 4 cl Milch
- 1 Zitrone
- 100 g kalt gerührte Preiselbeeren

Zubereitungsart

Schritt1

Vorgehensweise in folgenden Schritten :

Schritt2

Das Lebkuchen - Soufflèe:

Schritt3

Zunächst die warme Butter, den Zucker und die Eigelbe schaumig rühren,die geschmolzene Kuvertüre dazu geben. Dann folgen der Zitronensaft - und Abrieb, sowie die gehackten Walnüsse

Schritt4

Die zerbröckelten Lebkuchen in etwas warmer Milch 3 - 4 min eingeweicht, dazu geben.

Schritt5

Die steif geschlagene Eiweiß in zwei Schritten unterheben und in gebutterten / gezuckerten Förmchen, 3/4 voll, einfüllen.

Schritt6

(Geht auch notfalls mit Kaffeetassen)

Schritt7

Das Blech des Haushaltsherdes 2 cm hoch mit Wasser aufgießen die Soufflèe Förmchen einstzen; bei 180° C, ca.30 min. backen.

Schritt8

Anrichtevorschlag:

Schritt9

Es immer wichtig, dass Soufflès sofort serviert werden, weil die Gefahr des "Zusammenfallens" sehr groß ist.

Schritt10

Herausnehmen, stürzen und mit Puderzucker "einstäuben".

Schritt11

Mit kalt gerührten Preiselbeeren und einem "satten Altbier Sabayon" servieren.

Rezeptart: Souflèe-Aufläufe **Tags:** einfach, schnell, soufflèe, stimmig

https://www.gekonntgekocht.de/rezept/lebkuchen-soufflee-mit-altbiersabayon-in-der-weihnachtszeit/