

Soufflè Grand - Mariner mit flambierten Honig - Orangen

- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 20m
- **Fertig in** 30m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '30', 'cook_time' : '20m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Ein Einblick in die Welt der Gourmets - Herrlich das ganze Jahr über.

Zutaten

- Für das Soufflè:
 - 40 g Butter
 - 80 g Butter
 - 40 g Mehl, gesiebt
 - 1 Prise Salz
 - 2 dl Milch
 - 2 - 3 Orangen nach Größe
 - 1/2 abgeriebene Orangenschale
 - 1/2 abgeriebene Zitronenschale
 - 4 Eigelb
 - 5 Eiweiß#
- Für die Honig Orangen:
 - 4 cl Grand Marnier
 - P1 rise Salz
 - Etwas Butter
 - Etwas Honig
 - Eine Handvoll gehackte Pistazien, geröstet

Zubereitungsart

Schritt1

Die Vorbereitungen:

Schritt2

Die Auflauf - Förmchen zunächst mit flüssiger Butter austreicne und mit Zucker ausgestreuen. (Es

gehen aber auch Kaffeetassen)

Schritt3

Das Souffl e:

Schritt4

Die Butter schmelzen, das Mehl und den Zucker dazu geben, gut verrühren.

Schritt5

Nunmehr die Milch dazu geben und etwas auf der Flamme "abr sten", bis sich ein "Klumpen" bildet.
(Daher der Name "Brandteig")

Schritt6

Etwas erkalten lassen, dann die Eigelbe einzeln unter ziehen.

Schritt7

Mit geriebene Orangenschale und O.- Likör versetzen / parf mieren.

Schritt8

Das steif geschlagene Eiweiß in zwei Schritten unterheben.

Schritt9

Die Masse in die Förmchen f llen, nur 2/3 voll.

Schritt10

In einen flachen Topf oder in das tiefes Blech des Haushaltsherdes setzen.

Schritt11

2 cm hoch mit Wasser aufgießen und bei 180 ° C ca.18 - 20 min. backen.

Schritt12

Anrichtevorschlag:

Schritt13

Die Orangenfilets in Butter, Honig und Grand Mariner schwenken, ev. mit "Grand Marnier" flambieren.

Schritt14

Sternförmig auf vorgewärmten Desserttellern anrichten mit etwas von dem Srirup beträufeln.

Schritt15

Die Soufflees stürzen und auf den Orangenfilets anrichten.

Schritt16

Das braune „ Köpfchen“ mit Puderzucker bestäuben, gehackte Pistazien über die Orangenfilets streuen.

Schritt17

Sofort servieren.

Rezeptart: Soufflèe-Aufläufe **Tags:** edel, ganzjährig, soufflées, warme desserte

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/soufflee-grand-mariner-mit-flambierten-honig-orangen/>