



# 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/>