

Zutaten

für 6 Portionen:

45g Butter
45g Mehl
200ml Milch
8 EL Zitronensaft
1 EL abgeriebene Zitronenschale
20ml Aprikot-Brandy
4 Eigelb
4 Eiweiß
35g Zucker
Butter
Zucker

Zubereitung:

Butter in einem Topf zerlassen, Mehl hinzugeben, zu einer glatten Masse rühren, Milch nach und nach unter Rühren hinzugeben, kurz aufkochen lassen. Zitronensaft, abgeriebene Zitronenschale und Aprikot-Brandy hinzugeben, verrühren, erkalten lassen. 4 Eigelb hinzugeben, gut verrühren. 4 Eiweiß mit Zucker steif schlagen, gleichmäßig unter die Masse heben. 6 Souffléförmchen oder Tasse mit Butter auspinseln mit Zucker austreuen. Die Masse in die vorbereitete Förmchen verteilen, mit hitzebeständiger Folie zudecken und auf den Zwischenboden stellen, in den Garraum schieben.

Nach dem Garen die Soufflés auf Desserteller stürzen.

Einstellung:

Dampfgarer, 90°C, 30-35 Minuten

Wir wünschen Ihnen ein Gutes Gelingen

Ihre

Küchenwerkstatt-Graf