

# Vanille-Soufflé mit Mohn



## Zubereitung

**Soufflé-Basis:** In einer grossen Schüssel Eigelbe, Zucker und Mehl verrühren. Vanillesamen auskratzen, mit der Milch zum Kochen bringen, zur Eimischung geben und gut rühren. Zurück in die Pfanne geben und vorsichtig und unter Rühren aufkochen. Zirka 5 Minuten ganz leise köcheln, dabei ständig rühren. Sobald die Masse dick geworden ist, Mohn und Honig untermischen und komplett abkühlen lassen. Die Basis kann 1 Tag im voraus vorbereitet und bis zu 2 Tage im Kühlschrank aufbewahrt werden.

**Soufflé backen:** Backofen auf 180°C Grad vorheizen. Förmchen von zirka 10 cm buttern und kaltstellen. Noch einmal buttern und mit Zucker ausstreuen. In einer grossen Schüssel das Eiweiß mit dem Kristallzucker steif schlagen, dann vorsichtig unter die Basismischung heben und etwas verrühren, aber nicht übermixen. Masse in die 2 Soufflé-Förmchen füllen und Oberfläche glattstreichen. Im Backofen zirka 10 Minuten backen. Sie sollen schön aufgehen und eine goldbraune Farbe an der Oberfläche erhalten.

Sofort mit Vanilleglace und/oder Vanillesauce servieren.

## Zutaten für 4 Personen

### (2 grosse Soufflé zum Teilen)

- 50 g Soufflé Basis
- 10 g weiche Butter
- 20 g brauner Zucker
- 100 g Eiweiß
- 30 g Kristallzucker

### Soufflé Basis

- 6 Eigelb
- 50 g Zucker
- 20 g Weissmehl
- 250 ml Milch
- 30 g Honig
- 1 EL Mohnsamen