



Printen-Soufflé

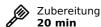


It's a match!

It's a match! Hochwertiger Ceylon-Zimt sorgt zusammen mit dem Printen-Gewürz für den typischen Geschmack.







Zubereitung

- Die Printen klein reiben und die Haselnüsse mit dem Portwein tränken. Die Orangenschale von der Frucht abreiben und den Orangenabrieb mit Printen-Gewürz, Zimt und Vanillemark unter die Masse rühren.
- 2 Die weiche Butter mit 50 g Zucker schaumig rühren und ebenfalls zur Masse zugeben.
- Das Eigelb vom Eiweiß trennen und unter die **Printen- Gewürzmischung** rühren. Das Eiweiß steif schlagen und 20 g
 Zucker unter den Eischnee rühren.
- A Nun den Eischnee vorsichtig unter die Printenmasse heben.
- Den Backofen auf **180 Grad** (Ober-/Unterhitze) vorheizen. Nun je 2 Papier-Muffinförmchen ineinander stecken und die Soufflémasse hineinfüllen.
- Die Muffinförmchen für ca. 25 Minuten backen. Das Soufflé erkalten lassen und dann mit Puderzucker bestreuen.

Zutaten

100 g Printen

100 g Butter

70 g Zucker

3 Eier

1 Prise Ceylon Zimt

0.5 TL Vanillemark

40 g Haselnüsse gemahlen

1 Orange

2 cl Portwein

1 EL Printen-Gewürz

Du bist auf der Suche nach einem passenden Gewürz für dein Rezept? Mit dem Code **FOODIE22** erhältst du 10 % Rabatt* auf deine nächste Bestellung.

*Mindestbestellwert 20 €. Nicht mit anderen Rabatten und Gutscheinen kombinierbar. Barauszahlung nicht möglich. Gutschein gültig bis zum 14.06.2026.