



MEIN GENUSS



Printen-Soufflé



It's a match!

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



Vorbereitung
15 min



Niveau
Mittel



Zubereitung
20 min

Zubereitung

- 1 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.
- 3 Das Eigelb vom Eiweiß trennen und unter die **Printen-Gewürzmischung** rühren. Das Eiweiß steif schlagen und 20 g Zucker unter den Eischnee rühren.
- 4 Nun den Eischnee vorsichtig unter die Printenmasse heben.
- 5 Den Backofen auf **180 Grad** (Ober-/Unterhitze) vorheizen. Nun je 2 Papier-Muffinformchen ineinander stecken und die Soufflémasse hineinfüllen.
- 6 Die Muffinformchen 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 09.08.2026.