

## Beerige Versuchung: Luftiges Brombeersoufflé

VORBEREITEN

10  
Min.

ZUBEREITEN

10  
Min.

NIVEAU



### Zutaten für 3 Portionen

3 Esslöffel Zucker + Zucker für die Förmchen  
150 g Brombeeren  
1/2 Esslöffel Speisestärke  
2 Eiweiß  
1 Esslöffel Butter zum Einfetten  
1 Esslöffel Wasser  
Puderzucker zum Bestäuben

### Besonderes Zubehör

3 Souffléförmchen

Ein Soufflé muss nicht immer kompliziert und aufwendig sein. Dieses Brombeersoufflé ist ganz handzahn und macht bei der Zubereitung keine Zicken. Schon nach 20 Minuten kommt die schnelle Variante des Dessertklassikers rosa und luftig auf den Tisch.

- 1 -

Backofen auf 180 °C vorheizen. Butter schmelzen und Souffléförmchen einfetten. 5 Minuten in den Kühlschrank stellen, erneut mit geschmolzener Butter ausstreichen und einzuckern.

- 2 -

Brombeeren mit einem Drittel Zucker aufkochen und 5 Minuten köcheln lassen. Pürieren und durch ein Sieb passieren, Saft auffangen. Förmchenböden knapp mit etwas Saft bedecken.

- 3 -

Speisestärke mit Wasser glatt rühren und mit restlichem Brombeersaft vermengen.

- 4 -

Eiweiße mit restlichem Zucker zu festem Schnee schlagen. Einige Esslöffel Eischnee unter die Brombeermasse, dann Masse unter restlichen Eischnee heben. Auf die Förmchen aufteilen.

- 5 -

Im heißen Backofen ca. 10 Minuten backen. Mit Puderzucker bestäuben und servieren.