



Die erste Vanille Manufaktur der Schweiz 

Vanille-Soufflé

Zubereitungszeit: ca. 45 Minuten

Menge: 10 Personen

Zutaten

70g Butter

85g Weissmehl

340g Vollmilch

2 Stück Vanille Schoten Planifolia von «*THE FINE ART OF VANILLA Manufaktur*»

Bestellung: www.shop.the-vanilla.ch

100g Eigelb

170g Eiweiss

80g Zucker

10g Puderzucker

Weitere Zutaten

10g Butter

10g Weissmehl

Zubereitung

Porzellankokotten oder Kaffeetassen (100g-120g Inhalt) mit Butter ausstreichen und mit etwas Weissmehl stäuben

Aus den «*weiteren Zutaten*» Butter und Mehl Roux herstellen.

Butter schmelzen. Sobald die Butter flüssig ist, das Weissmehl im Sturz begeben, vom Herd nehmen und alles gut verrühren bis es keine Klumpen mehr hat.

In der Pfanne auf die Seite stellen.

2 Stück Vanilleschoten halbieren und auskratzen. Milch und ausgekrazte Vanille mit der Schale zusammen kurz aufkochen, danach durch ein Sieb leeren, zum Roux begeben und glattrühren. Mit einem Spatel die Masse auf dem Herd abrühren, bis sie sich vom Pfannenrand löst. Die Masse leicht auskühlen lassen.

Eigelb nach und nach unter die Masse einrühren, so dass das Ei sich immer gleich bindet.

Eiweiss schlagen und zur Lockerung etwas davon unter die Masse geben.

Das restliche geschlagene Eiweiss sorgfältig unter die Masse ziehen

Die Masse mit einem Dressiersack bis zu $\frac{3}{4}$ Höhe in die Kokotten/Tassen einfüllen.

Im Wasserbad auf dem Herd gut erwärmen.

Auf einem Rost bei einer Ofentemperatur von 200°C ca. 15-20 Minuten backen (Nadelprobe) Mit Puderzucker bestäuben und sofort servieren



Folgen Sie «*The Vanilla Manufaktur*»

Einkaufsliste Vanille Soufflé 10 Portionen

70g Butter

85g Weissmehl

340g Vollmilch

2 Stück Vanille Schoten Planifolia von «*THE FINE ART OF VANILLA Manufaktur*»

Bestellung: www.shop.the-vanilla.ch

100g Eigelb (ca. 5 Stück ganze Eier)

170g Eiweiss (ca. 7 Stück ganze Eier)

80g Zucker

10g Puderzucker

Weitere Zutaten

10g Butter

10g Weissmehl