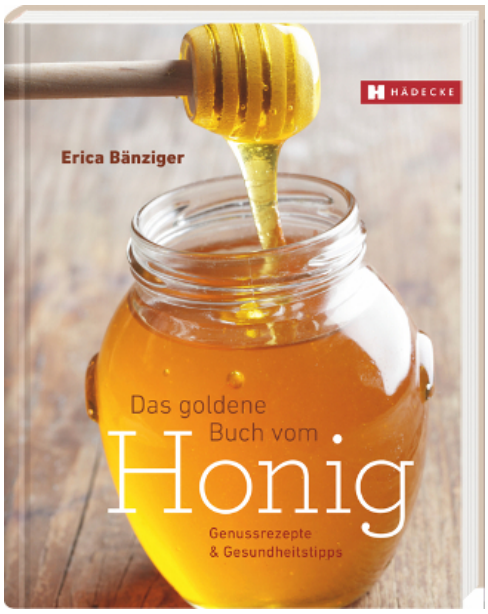
RICOTTASOUFFLÉ MIT KASTANIENHONIG UND ROSMARIN

Schwierigkeit: normal / ca. 15 Min. Arbeitszeit

Dieses leckere Rezept für ein Ricottasoufflé haben wir aus dem Kochbuch "Das goldene Kochbuch vom Honig" von Erica Bänziger entnommen. Es geht ganz fix, ist nicht schwer selber zu machen und schmeckt fantastisch. Probiert es mal aus!

ZUTATEN

ca. Zutaten für 6 Portionsförmchen



40 gr	Butter
40 gr	Dinkel-Ruchmehl Type 1050
150 ml	heiße Milch
150 gr	Ricotta
4	Eigelb
6	Eiweiß
1 Prise	Meersalz
1 Prise	frisch gemahlener Pfeffer
Etwas	geriebener Muskatnuss
1 Msp	fein gehackte Rosmarinnadeln
	Kastanienhonig zum Beträufeln

ZUBEREITUNG

Den Backofen auf 180°C vorheizen. Förmchen mit Butter einfetten.

Butter in einer Pfanne schmelzen, Mehl zugeben und glatt rühren. Milch unterrühren, aufkochen und bei schwacher Hitze zu einer dickflüssigen Sauce einkochen. Pfanne von der Wärmequelle nehmen, Eigelbe unterrühren, Ricotta unterrühren, würzen. Das Eiweiß zu steifem Schnee schlagen und unterziehen.

Den Teig in das Förmchen füllen und diese in eine ofenfeste Form stellen, bis auf 3/4 Höhe mit Wasser füllen. Soufflés bei 180°C 20 bis 25 Minuten backen. Nadelprobe machen.

Die Soufflés mit Honig beträufeln, heiß servieren.