

## Birnensoufflé (für 10 Portionen)

350g Milch  
75g Butter  
75g Mehl  
6 Eier  
ca. 1kg frische Birnen  
1 Prise Salz  
Etwas Zimt oder Vanille  
100g Zucker  
evtl. etwas Puderzucker

Milch mit Butter zum Kochen bringen, Mehl auf einmal  
geben, Masse abrösten (Brandmasse).

Dann gibt man die Masse in ein kaltes Gefäß, arbeitet das  
Eigelb unter und gibt die Birnen (geschält, entkernt und in  
kleine Stücke geschnitten) oder anderes Obst dazu. Dann  
das mit Zucker zu Schnee geschlagene Eiweiß unterheben.

Die Förmchen ausbuttern, mit Zucker ausstreuen und etwa  
zu drei Vierteln mit der Masse füllen.

Die Backzeit beträgt bei mittlerer Hitze etwa 25 Minuten.  
Will man eine karamellierte Oberfläche, bestreut man  
sie kurz vor Ende der Garzeit mit etwas Puderzucker  
oder  
eine größere Form mit Mürbteig auslegen, ebenfalls bis  
max. drei Viertel mit der Masse füllen.

Wir wünschen gutes Gelingen und guten Appetit!

