

Käse-Soufflé

🕒 30min 🍷 4

Vorbereitung:

Die Porzellan-Formen mit dem Pinsel von unten nach oben mit weicher Butter ausstreichen und in den Kühlschrank stellen.

Zubereitung:

Milch mit Butter, Salz, Pfeffer und etwas frisch geriebener Muskatnuss aufkochen.

50 g Mehl auf einmal dazugeben.

Alles gut durchmischen, bis sich die Masse vom Topfrand löst.

Masse in eine Schüssel geben und etwas auskühlen lassen.

Die vier Eigelb nach und nach unterziehen. Eventuell eine Messerspitze *Maizena* dazumischen.

Geriebenen Käse begeben und Masse würzen (Achtung: der Käse ist bereits salzig!).

Eiweiss mit einer Prise Salz steif schlagen.

1/3 des Eisschnees unter die Masse ziehen.

Vorsichtig den Rest des Eisschnees unter die Masse ziehen.

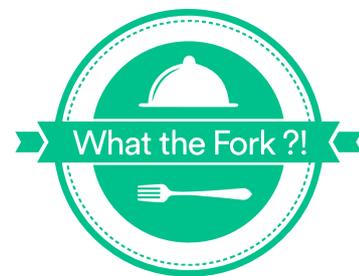
Formen aus dem Kühlschrank nehmen und vor dem Füllen mit Mehl bestreuen.

Formen zu 3/4 mit der Masse füllen.

Soufflés 15 Minuten bei 160° C mit geöffnetem Zug backen.

Aus dem Ofen nehmen und sofort servieren.

Guten Appetit!



Zutaten:

Vorbereitung:

15 g Butter

25 g Weizenmehl (Type 405)

Masse:

30 g Butter

1,2 dl Vollmilch

50 g Mehl

4 Eier

80 g Greyerzer Käse gerieben

Salz

Pfeffer

Muskatnuss

Maizena (optional)

<https://youtu.be/CWeZiEIF7E0>