

Milchreis- Soufflé

mit Gewürzapfel



ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN:

Soufflé:

- 2 GUTSGLÜCK Eier (M)
- 500 ml LANDFEIN Milch
- 100 g BIO SONNE Rohrzucker
- 50 g LANDFEIN Butter
- 50 g KÜCHENSTOLZ Mehl
- 50 g THE HOUSE OF RICE Milchreis
- 1 Prise Salz
- Mehl & Butter für die Förmchen

Gewürzapfel:

- 2 RIVER VALLEY Äpfel
- 1 BIO SONNE Bourbon Vanilleschote
- 1 Stück BIO SONNE Ingwer, 2 cm
- 50 g BIO SONNE Honig
- 250 ml Weißer Burgunder
- ½ TL COOK! Zimt
-
- Puderzucker (für die Deko)

ZUBEREITUNG:

1. Zunächst in einem Topf zwei Drittel der Milch mit dem Milchreis aufkochen und bei geringer Hitze für 20–30 Minuten weich köcheln – danach gut abkühlen lassen.
2. Währenddessen die Äpfel schälen, vom Kerngehäuse befreien und klein würfeln – den Ingwer fein reiben.
3. Den Weißwein zusammen mit Zimt, Honig, Ingwer und dem Vanillemark sowie der übrigen Vanilleschote einmal aufkochen – die Äpfel hinzufügen und im entstandenen Sud bissfest garen.
4. In der Zwischenzeit vier ofenfeste Förmchen einfetten und mit Mehl bestäuben – außerdem den Ofen auf 190°C Umluft vorheizen.
5. Die Butter in einem Topf leicht bräunen und das Mehl einrühren, mit der übrigen Milch aufgießen und unter

Rühren leicht köcheln, bis die Sauce eine sämige Konsistenz angenommen hat.

6. Außerdem die Eier trennen und das Eiweiß mit Salz und Zucker steif schlagen.

7. Die Eigelbe mit der hellen Sauce unter den vorbereiteten Milchreis rühren und den Eischnee nach und nach behutsam unterheben – die gesamte Masse danach in die vorbereiteten Förmchen verteilen.

8. Eine Auflaufform einige Zentimeter hoch mit heißem Wasser befüllen und die Förmchen darin platzieren – danach die Soufflés für 20–25 Minuten goldbraun backen.

9. Im Anschluss direkt mit Puderzucker bestäuben und mit den Gewürzäpfeln servieren.