

Lebkuchensoufflé



Zutaten/Einkaufliste 8 Pers.

110 g Butter
60 g Staubzucker
60 g Kristallzucker
6 Eier
60 g flüssige Schokolade
100 g geriebene Haselnüsse
50 g geriebenen Lebkuchen
1 Msp. Lebkuchengewürz
Orangenschale und Rum
1 Prise Salz

Braunzucker und Butter für die Form

Glühweinsauce:

Saft von 4 Blutorange
1/4 l Rotwein
4 EL Braunzucker
100 ml Apfelsaft
Sternanis, Zimt, Nelken
Stärkemehl
Mandarinenfilets

Zubereitung:

1.) Butter mit Staubzucker und den Gewürzen flaumig rühren. Schokolade im Dampfgarer schmelzen bei 60°C (erhält so einen wunderbaren Glanz) und mit den Dottern abwechselnd unter die Buttermasse rühren. Lebkuchen fein reiben und mit den Haselnüssen vermengen. Aus Eiklar, Kristallzucker, einer Prise Salz Schnee schlagen und mit der Lebkuchen-Nussmischung locker unterheben.

2.) In 10 Stück aus gebutterte, mit Braunzucker ausgestreute Portionsförmchen (od. ersatzweise Mokkatassen) füllen und im Dampfgarer bei 90 °C 15 Minuten dämpfen. Stürzen und mit einer Glühweinsauce servieren.

3.) Für die Glühweinsauce die Zutaten in einem Topf 20 Minuten einkochen lassen und mit etwas Stärkemehl binden. Als Einlage einige Mandarinenfilets verwenden.