



Zimt-Nuss-Souffle

Zutaten für 5 Portionen:

3 Eier
50 g Haselnüsse (gemahlen)
150 g Walnüsse (gemahlen)
145 g Zucker
125 ml Milch
125 ml Schlagobers
1 EL Zimt
30 g Semmelbrösel
20 g Mehl
1 TL Backpulver
5 EL Zwetschkenröster

Zubereitung:

Mehl, Semmelbrösel, Backpulver und Zimt miteinander verrühren. Nüsse ebenfalls miteinander verrühren.

Eier mit dem Zucker schaumig schlagen.

Milch und Schlagobers unterrühren.

Mehlmischung und Nüsse abwechselnd unterziehen.

Jeweils einen Esslöffel Zwetschkenröster auf dem Boden kleiner Auflaufformen verstreichen. Souffle Masse darüber gießen. Im vorgeheizten Backrohr bei 180 °C ungefähr 50 Minuten backen.

Tipps:

Wer möchte kann noch 30 g Orangeat unter die Masse rühren.

Tipp:

Das Backblech so vorbereiten, dass man in der Mitte des Blechs einen Bug ins Backpapier macht, um nach dem Backen die zwei Bahnen für die Kardinalschnitte leichter auseinander zu bekommen. Wir haben hier den Bug in die Tiefe gesetzt, wodurch pro Bahn 5 Streifen entstanden. Wenn man den Bug über die Breite des Backblechs nimmt sollten nur 3 Streifen pro Bahn entstehen.

Übrigens: Das Rezept ist aus dem Kochbuch, dass unsere Mutter, Großmutter und die älteste Anni im Betrieb seit 1948 per Hand schreibt. Also ein echter Klassiker.

