

Verpoorten-Himbeersoufflé

Zutaten

4 Eier
100 g Zucker
75 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör
50 g Mehl
150 g Himbeeren

Butter zum Ausbuttern der Formen

Zubereitung

Eigelb und Zucker sehr schaumig schlagen, VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör und Mehl unterrühren, Eiweiß zu steifem Schnee schlagen und vorsichtig unterheben. In 4 gebutterte Auflaufförmchen eine Schicht Himbeeren füllen, Soufflémasse darauf verteilen und im vorgeheizten Ofen 15 Minuten bei 180° backen. Zum Servieren mit Puderzucker bestäuben und mit einigen Himbeeren belegen.

Leser-Tipp

Soufflé unbedingt warm genießen, eventuell noch eine Kugel Vanilleeis dazu servieren.

[Link zum Rezept: Verpoorten-Himbeersoufflé](#)

Copyright © VERPOORTEN 2018 (10/2018)
VERPOORTEN GmbH & co. KG - Potsdamer Platz 1- 53119 Bonn
+49 228 9655-155 - info@verpoorten.de - eieiei.verpoorten.de