

# Starkoch - Rezepte

## Zitrus-Soufflés



### Zutaten:

für 4 - 8 Personen  
(je nach Größe der  
Souffléformen)

5 Eier  
130 g Zucker  
Butter (zum Ausbuttern  
der Formen)

2 Orangen  
2 Limonen  
1 Zitrone  
Puderzucker zum  
Bestäuben

### Zubereitung

Saft in einem kleinen Topf mit ca. 50 g Zucker auf kleiner Flamme einkochen, bis die Flüssigkeit leicht sirupartig ist. In eine Schüssel geben und abkühlen lassen. Die Souffléformen gut ausbuttern, mit Zucker ausstreuen und im Kühlschrank bereitstellen. Backofen auf 180 °C vorheizen. Eier trennen. Eigelbe mit 50 g Zucker mit dem Schneebesen auf höchster Stufe schlagen, bis eine luftige, helle Creme entsteht. Eiweiß langsam aufschlagen und, wenn es schön luftig ist, langsam 30 g Zucker einrieseln lassen. Wichtig: Das Eiweiß darf nicht zu stark geschlagen werden.

### Küchenhilfe

Küchenmaschine mit Zitruspresse, Handrührer oder Stabmixer mit Schneebesen Zitrusfrüchte auspressen.

**BOSCH**