

# Luftiges Limetten-Soufflé

(ca. 6-7 Portionen)



## Zutaten:

- 1 Limette unbehandelt, Schale
- 50 g Butter
- Butter
- 4 Dotter
- 5 Eiklar
- Staubzucker
- 70 g Kristallzucker
- Kristallzucker
- 6 EL Limettensaft
- 50 g Mehl
- 200 ml Milch

## Zubereitung:

Souffléförmchen mit geschmolzener Butter ausstreichen und mit Zucker ausstreuen. Zimmerwarme Butter und Mehl verkneten. Milch aufkochen, Mehlbutter unter Rühren darin auflösen und so lange köcheln, bis eine glatte Masse entsteht. Limettenschale fein hacken. Saft und Schale in die Masse rühren.

Masse ein wenig abkühlen lassen, ein Eiklar einrühren. Masse in eine Schüssel füllen, Dotter einrühren. Restliches Eiklar mit Zucker zu Schnee schlagen und unterheben.

Backrohr auf 190°C vorheizen. Soufflémasse in die Förmchen füllen, in eine Form stellen und so viel heißes Wasser zugießen, dass die Förmchen halbhoch im Wasser stehen. Die Soufflés für 20 Minuten im Rohr garen, aus dem Rohr nehmen und sofort mit Staubzucker bestreut servieren.