

Honigkuchen Cranberry-Soufflé (Dampfgarer)

Rezept-Info:

Personenzahl:	6 Stück
Menü:	Dessert
Zubereitungszeit:	100 Minuten
Schwierigkeitsgrad:	mittel

Zutaten Honigkuchen:

250 g	Honig	75 g	Brauner Zucker
50 g	Butter	3	Eier
1 TL	Zimt	Je ½ TL	Nelken, Anis + Piment
¼ TL	Ingwer	500 g	Mehl
1 P.	Backpulver		

Zubereitung:

Honig, Zucker und Butter erwärmen, bis der Zucker aufgelöst ist. Eier und Gewürze unter abgekühlte Masse rühren. Mehl und Backpulver mischen und zugeben, in gefetteter Kastenform (etwa 30 cm) bei 175°C etwa 60 Minuten backen.

Zutaten Cranberry-Soufflé:

50 g	Getrocknete Cranberries	1 EL	Portwein
100 g	Honigkuchen	3	Eier (Größe M)
100 g	Zartbitterschokolade	80 g	Sahne
75 g	Weiche Butter	80 g	Zucker
½ TL	Honigkuchengewürz	1 Msp.	Zimt
1 Prise	Salz	150 g	Schmand

Zubereitung:

Cranberries mit Portwein mischen und beiseite stellen. Honigkuchen würfeln und in der Küchenmaschine fein zerbröseln. Eier trennen. Schokolade hacken und mit Sahne in einem ungelochten Garbehälter mischen. Eigelb mit Butter, Zucker und Gewürzen dickcremig rühren. Schmand und Honigkuchenbrösel kurz unterrühren. Eiweiß steif schlagen und mit abgetropften Cranberries unterheben. Masse in 6 gefettete Souffléförmchen (je 125 ml) füllen, mit Alufolie abdecken und auf den Rost stellen. Schoko-Sahne-Mischung mit einem Deckel verschließen, zusammen mit den Soufflés einschieben und bei 100°C 30 Minuten garen. Schokosauce glattrühren. Soufflés aus den Förmchen auf Teller stürzen, mit der Sauce anrichten und servieren.

Guten Appetit wünscht das Team von La Cuisine. www.lacuisine.de