

Sbrinz-Soufflé

Zutaten (für 6 Souffléförmchen von 1,5 dl Inhalt)

Butter und Mehl für die Förmchen

50 g Mehl
1,5 dl Milch
1,5 dl Rahm
150 g rezenten Sbrinz, gerieben
1/2 TL Salz
Pfeffer
1 Prise Muskat
4 Eigelb
3 Messerspitzen Backpulver (1 g)
4 Eiweiss, steif geschlagen

Zubereitung

Mehl, Milch und Rahm unter Rühren zusammen aufkochen, eine Minute köcheln lassen. Sbrinz, Salz, Pfeffer und Muskat beifügen. Sbrinz schmelzen lassen.

Die Masse etwas auskühlen lassen. Dann Eigelb und Backpulver darunter rühren. Eiweiss unter die Masse ziehen und die gut bebutterten und bemehlten Förmchen zu drei Vierteln füllen. 3. Im unteren Teil des auf 200 °C vorgeheizten Ofens ca. 20 Minuten backen. Im Förmchen sofort servieren.