

ORANGEN - SOUFFLE

• ZUTATEN •

- 2 Bio Orangen
- 1 Pck. Vanillezucker
- ca. 80g Zucker
- 1 MyEg Eiweiß
- 30ml Cointreau



• ZUBEREITUNG •

- Schale der Orangen abreiben. Orangen filetieren.
- Zucker im Topf karamelisieren lassen und mit Wasser aufgießen. 30 ml Cointreau hinzufügen. Orangenfilets im zugedeckten Topf ziehen lassen. Backofen vorheizen! 220°
- MyEg Eiweiß wie auf der Verpackung beschrieben zubereiten.
- Souffléformen einfüllen und mit Zucker ausrollen.
- Abgeriebene Orangenschalen und 1 Pck. Vanillezucker zur Eiweiß-Masse zugeben.
- Fertige Orangenfilets korbentbedeckt in die Formchen füllen und Eiweiß-Masse zugießen. Mit Zucker bestreuen.
- Ca. 10 min im Rohr aufgehen lassen.
- Heiß servieren und genießen!