

Soufflés

Für ein gutes Soufflé muss man kein Profi sein. Es braucht nur eines der 19 salzigen oder 14 süßen Rezepte von Orathay Souksisavanh, einen Backofen und... Geduld! Denn das ist die wichtigste Zutat, ansonsten ist für die abwechslungsreichen Soufflés nicht einmal ein Wasserbad nötig, die Zubereitung im Backofen gelingt hervorragend.



Ob Ziegenkäsesoufflé mit Cranberrys, Kürbissoufflé mit Speck oder Krebs-Kokos-Soufflé, ob Schokolade, Vanille oder Passionsfruchtsoufflé, die Zutatenliste ist lang und abwechslungsreich: Es gibt pikante Soufflés mit Käse, Gemüse oder Fisch und süße mit flüssigem Kern oder Früchten.

Und jetzt zum Geheimnis

Beim Backen verdunstet das in den Zutaten der Soufflémasse enthaltene Wasser, wodurch sich diese ausdehnt und aufgeht. Die entstehende Kruste verhindert, dass die Luftblasen aus dem Teig entweichen.

Das Soufflé wird am besten mit Umluft gebacken, damit die Hitze gleichmässig bleibt.

Soufflés

Orathay Souksisavanh
ISBN: 978-3-7750-0751-1
Hädecke Verlag, Weil der Stadt