



Menge 4 Portionen



Dauer bis zu 60 Minuten



Schwierigkeit mittel

GRANATAPFEL-SOUFFLÉ

Lockerer Fruchtsoufflé mit Löffelbiskuits in Grenadinesirup.



Zutaten

2	Eier
25 g	Diamant Feinster Zucker
1 Päckchen	Vanillezucker
1 EL	Mehl
100 ml	Milch
1 TL	Butter
1	Eiweiß
	Löffelbiskuits
	Grenadinesirup
	Diamant Puderzucker
1	Granatapfel

Zubereitung

1. Eier trennen. Zucker, Vanillezucker und Mehl in der kalten Milch verrühren, aufkochen und kurz kochen lassen; dann von der Herdplatte nehmen.
2. Butter und Eigelb unterrühren. Insgesamt 3 Eiweiß zu Schnee schlagen und vorsichtig unterziehen.
3. Löffelbiskuits in Grenadinesirup tränken und abwechselnd mit der Creme in eine gefettete Auflaufform füllen; als oberste Schicht die Creme verstreichen.
4. Etwa 15 Minuten bei Ober-/Unterhitze 160 °C (Umluft 140 °C) backen.
5. Kurz vor Ablauf der Backzeit mit Puderzucker bestreuen und karamellisieren lassen.
6. Vor dem Servieren mit Granatapfelkernen bestreuen.

Viel Spass beim Ausprobieren wünscht
 Ihr Diamant-Team.