

Speculatio Soffiato con per Sciropappa

Für 4 Personen

Soufflé:

30 g Spekulatius	3 Eier	3 EL Milch
10 g Soßenbinder	10 g Mehl	50 g Zucker
Zimt, gemahlen	Butter	Salz

Knusprige Birne:

1 Birne	50 g Tempuramehl	10 g Zucker
2 Nelken	Sonnenblumenöl	Zimt, gemahlen

Den Backofen auf 180 Grad vorheizen.

Soufflé:

Spekulatius klein krümeln. Eigelb, Milch, Soßenbinder, Mehl, eine Prise Zimt, Salz und Spekulatius miteinander vermengen. Eiweiß mit Zucker aufschlagen. Unter die Eigelbmasse heben. Vier Förmchen ausbuttern und zuckern. Bis zur Hälfte füllen. Im vorgeheizten Backofen circa 15 Minuten backen.

Knusprige Birne:

Birne in Spalten schneiden und entkernen. Tempuramehl mit 50 Milliliter Wasser anrühren. Birnenspalten durch den Teig ziehen und frittieren. Zucker und eine Prise Zimt mischen. Nelken fein mahlen und dazu geben. Die frittierten Spalten mit der Mischung bestäuben.

Steffen Henssler am 28. Mai 2010