

Zutaten

- 50 g Butter
- 50 g Mehl
- 1/4 l Milch
- 120g Marzipan
- 2 Eigelb
- 4 Eiweiß
- 50 g Zucker
- 1 Msp Lebkuchengewürz

Dessert

Marzipansoufflé

Entdecken Sie unser himmlisches Marzipansoufflé! Perfekt für Ihr festliches Weihnachtsmenü. Jetzt nachkochen bei Kochateliers!

So wird’s gemacht:

1. Milch, Marzipan und Lebkuchengewürz mit dem Zauberstab mixen. Butter schmelzen und das Mehl einrühren, mit der Milch auffüllen und aufkochen lassen. Den nun entstandenen Brei auskühlen lassen, anschließend die zwei Eigelb einrühren. Die vier Eiweiß mit dem Zucker steif schlagen, dabei den Zucker langsam einrieseln lassen. Das steifgeschlagene Eiweiß vorsichtig unter die Marzipanmasse heben. Die gebutterten Förmchen mit der Masse füllen und im Wasserbad bei 180 C ca. 15 Minuten backen. Mit Puderzucker bestäuben und sofort servieren.