



## Aprikosen-Soufflé

Zutaten (für 4 Portionen)		Menge
	Aprikosen (Abtropfgewicht ca. 240 g)	1 Dose
	Eier	4 St.
	Zucker	75 g
	Bourbon Vanillezucker	2 gestr. TL
116046	Speisestärke (Mondamin UFS)	30 g
	Fett für die Form	5 g
	Puderzucker zum Bestäuben	

### Zubereitung:

1. Abgetropfte Aprikosen pürieren.
2. Eier trennen.
3. Eiweiß sehr steif schlagen, Zucker und Vanillezucker unter Rühren einrieseln lassen.
4. Eigelb, pürierte Aprikosen und Speisestärke unterheben.
5. Masse in eine flache, gefettete Auflaufform füllen.
6. Im vorgeheizten Backofen bei 175-200°C (Gas: Stufe 2-3 / Umluft: 150-175°C) 25 – 30 Minuten backen.
7. Mit Puderzucker bestäuben.

### Nährwerte pro Portion

Energie	1085 kJ / 258 kcal
Eiweiß	8 g
Fett	8 g
Kohlenhydrate	38 g