

## Riesen-Soufflé

Locker-luftig von innen, knusprig-süß von außen - dieses Soufflé ist ein leichter und köstlicher Abschluss für jedes Menü. Und bloß keine Angst, dass Ihnen das Soufflé im Ofen zusammenfällt - das kann bei diesem Rezept nicht passieren. Also trauen Sie sich!

### Zutaten (für 4 Personen)

4 Eier (wir brauchen 4 Eiklar und 3 Eigelb)  
15 g Mehl  
30 g Zucker  
1 Pck Vanillezucker  
150 ml Milch  
Prise Salz  
Puderzucker

### Zubereitung

Eier trennen

3 Eigelbe mit 15 g Mehl verrühren

4 Eiklar mit Prise Salz schaumig schlagen und dabei 30 g Zucker langsam einrieseln lassen

Eischnee in zwei Portionen unter die Eigelbmasse heben

Milch mit Vanillezucker erhitzen

Vanillemilch in Auflaufform gießen, Schaummasse darauf verteilen

Großzügig mit Puderzucker bestreuen

Bei 190 Grad Ober/Unterhitze (keine Umluft!) 15 min backen

Vor dem Servieren nochmal mit Puderzucker bestäuben, sofort servieren.

Dazu schmeckt Kompott.

*Olaf Kosert und Antenne Brandenburg wünschen guten Appetit!*