

Aufgegabelt von Alexander Herrmann

Nuss-Nougatcreme-Tassen-Soufflé



Zutaten:

- 150 g Nuss-Nougat-Creme
- 3 Stk. Eier
- 20 g Mehl
- 250 ml Schlagsahne
- 1 Schote Vanille
- 1 Prise Zucker
- 2 EL Butter
- 2 EL Haselnussgrieß

Zubereitung:

1. Die Eier trennen und das Eiweiß mit einer kleinen Prise Salz aufschlagen.
2. Die Nuss-Nougatcreme mit den Eigelben glattrühren, das Mehl unterrühren, vorsichtig das geschlagene Eiweiß unterheben und in gebutterte und mit Haselnussgrieß ausgestreute Tassen füllen und im Backofen bei 180°C 12 Minuten backen.
3. Die Sahne steif schlagen und mit dem Mark der Vanilleschote und etwas Zucker abschmecken.
4. Das Tassensoufflé zusammen mit einem großen Löffel Vanille-Sahne servieren.