

# Spekulatius-Soufflé mit Ahorn-Sirup-Sabayon

Für 4 Personen

**Spekulatiusoufflé:**

100 g Spekulatius-Kekse	100 g Butter	5 Eier
1,5 EL Mehl	1 TL Backpulver	70 g Zucker

**Ahornsirupsabayon:**

250 ml Rotwein	200 ml Portwein	50 ml Ahornsirup
4 Eier, M		

Den Backofen auf 220 Grad vorheizen.

Spekulatiusoufflé:

Sechs bis acht Förmchen mit etwas Butter ausstreichen und mit Zucker ausstreuen. Spekulatius-Kekse mit einem Mixer zu Mehl verarbeiten. Die Eier trennen. Zunächst die Butter mit einem Handrührgerät schaumig schlagen, dann das Mehl und das Backpulver darunter heben. Nach und nach das Eigelb zugeben und langsam unterrühren. Nun das Spekulatiusmehl hinzugeben. Eiweiß steif schlagen und darunter heben. Die Masse in die Förmchen verteilen und circa 20 Minuten in den vorgeheizten Backofen geben.

Ahornsirupsabayon:

Rot- und Portwein auf 150 Milliliter reduzieren. Das Eigelb über einem Wasserbad dazu geben und bei geringer Wärme schaumig aufschlagen. Zum Schluss den Sirup dazugeben.

Steffen Henssler am 19. Februar 2010