

Vanilleauflauf · Soufflé à la vanille

Vorbereitung Formen

	4 Pers	10 Pers
Butter	4 g	10 g
Weissmehl, Typ 550	4 g	10 g

Zutaten

Butter	30 g	70 g
Weissmehl, Typ 550	35 g	85 g
Vollmilch	135 g	340 g
Vanilleschote	0,5	1
Salz		0,5 g
Eigelb, pasteurisiert	40 g	100 g
Eiweiss, pasteurisiert	70 g	170 g
Zucker	35 g	80 g
Puderzucker	4 g	10 g

Sauce

Vanillesauce	120 g	300 g
--------------	-------	-------

Vorbereitung

- Porzellan-Kokotten (100–120 g Inhalt) mit Butter ausstreichen und mit Weissmehl stäuben.
- Vanilleschote längs halbieren und das Mark herauskratzen.
- Butter schmelzen, Weissmehl begeben und kurz dünsten.
- Glatt rühren und den Roux etwas auskühlen lassen.
- Eiweiss und Zucker zu einem steifen Schnee schlagen und kühl stellen.

Zubereitung

- Vanilleschote, Vanillemark, Salz und Vollmilch zusammen aufkochen.
- Vollmilchgemisch passieren, unter Rühren zum Roux geben und glatt rühren.
- Mit einem Spatel die Masse auf dem Herd abrühren, bis sie sich vom Pfannenrand löst.
- Die Masse leicht auskühlen lassen.
- Eigelb nach und nach unter die Masse rühren.
- Etwas geschlagenes Eiweiss zur Lockerung unter die Masse mischen.
- Das restliche Eiweiss sorgfältig unter die Masse ziehen.
- Die Masse mit einem Dressiersack bis zu $\frac{3}{4}$ der Höhe der Kokotten einfüllen.
- In einem heissen Wasserbad auf dem Herd gut erwärmen.
- Auf einem Rost bei einer Ofentemperatur von 200 °C ca. 15–20 Minuten backen (Nadelprobe).
- Mit Puderzucker bestäuben und sofort servieren.
- Vanillesauce separat dazu servieren.

Hinweise für die Praxis

Ableitungen

Mokka-Auflauf: Mit der Vollmilch 10 g lösliches Kaffeepulver aufkochen.

Schokoladenuflauf: 25 g Kakaopulver mit dem Eigelb unter die Grundmasse mischen.



1



2



3



4



5



6



7



8