

## Vanille Soufflé mit Rum-Bananen

Vor-und Zubereiten ca. 35 Min.  
Für 4 ofenfeste Förmchen von je ca. 2 dl,  
gebuttert und gezuckert

---

**2 dl Milch**

**40g Butter**

**1 Prise Salz**

**1 Vanillestängel**, längs aufgeschnitten, Samen ausgekratzt

**40g Mehl**

**2 frische Eigelbe**

---

**2 frische Eiweisse**

**1 Prise Salz**

---

**40g Zucker**

**50g Butter**

**50g Akazienhonig**

**1 Vanillestängel**, längs aufgeschnitten, nur ausgekratzte Samen

**2 Bananen**, in ca. 5 mm dicken Scheiben

**3 EL Rum**

**Puderzucker zum Bestäuben**

1. Milch mit Butter, Salz und Vanille aufkochen. Mehl auf einmal begeben, mit einer Kelle rühren, bis sich ein geschmeidiger Teigkloss bildet, der sich vom Pfannenboden löst. Pfanne von der Platte nehmen. Eigelbe portionenweise darunterühren, glatt rühren.
2. Eiweisse mit dem Salz steif schlagen. Zucker begeben, weiterschlagen, bis der Eischnee glänzt, ca.  $\frac{2}{3}$  des Eischnees mit dem Schwingbesen unter den Teig rühren, Rest mit dem Gummischaber sorgfältig darunterziehen. In die vorbereiteten Förmchen füllen, auf das Backblech stellen und sofort backen.



**Backen:** ca. 20 Min. auf der untersten Rille des auf 180 Grad vorgeheizten Ofens, sofort servieren.

3. Butter, Honig und Vanillesamen in einer Bratpfanne warm werden lassen. Bananen begeben, Rum dazugiessen, heiss werden lassen, flambieren (siehe Tipp), mit dem Soufflé anrichten. Mit Puderzucker bestäuben.

**Tipp:** die Masse anstelle von Vanille mit Tonkabohnen aromatisieren.