

Sbrinz- Soufflé

für 4 Auflauf-Förmli von je ca. 1,5 dl,
Böden gefettet

1 Esslöffel Butter

2 Esslöffel Mehl

2 dl Milch

½ Teelöffel Salz

wenig Pfeffer

1 Messerspitze Muskat

120 g Sbrinz, gerieben

2 Eigelb

2 Eiweiss

1 Prise Salz

1. Butter in einer Pfanne warm werden lassen, Mehl unter Rühren mit dem Schwingbesen bei mittlerer Hitze dünsten. Pfanne von der Platte ziehen, Milch aufs Mal dazugiessen, unter Rühren aufkochen, Hitze reduzieren, unter gelegentlichem Rühren ca. 3 Min. köcheln, Pfanne von der Platte ziehen, leicht abkühlen, würzen.
2. Sbrinz und Eigelb begeben, gut mischen.
3. Eiweiss und Salz zusammen steif schlagen, ca. ⅓ des Eischnees mit dem Schwingbesen unter die Masse rühren, restlichen Eischnee mit dem Gummischaber sorgfältig darunter ziehen. 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.

Tipp: 1 TL grüne Pfefferkörner fein hacken und mit dem Käse zur Masse geben.

