

Dattel Soufflé

Zutaten:

15 frische Datteln
1 TL Zimt
1 EL gemahlene Mandeln
Saft 1 Zitrone
2 Eigelb
1 EL Zucker
4 Eiweiß
1 Prise Salz
Cognac

Backzeit ca. 20 min bei 200 Grad im normalen Ofen.

5 feuerfeste Förmchen ausbuttern und mit Zucker ausstreuen. Datteln enthäuten, entkernen und pürieren. Zimt, gemahlene Mandeln und den Zitronensaft mit dem Püree vermischen. Eigelb mit ein wenig Zucker schaumig rühren, bis der Zucker sich auflöst. Mit der Dattelmasse vermischen. Eiweiß mit einer Prise Salz steif schlagen, 2 EL davon unter die Masse rühren, das restliche Eiweiß vorsichtig unterheben.

In die Förmchen füllen, welche nur zu 2/3 gefüllt sein dürfen, glattstreichen. In ein heißes Wasserbad stellen und auf der mittleren Schiene im Ofen garen lassen, bis die Masse aufgeht und an der Oberfläche braun wird.

Mit etwas Cognac beträufeln.