



HERBST SOUFFLÉ FALL SOUFFLÉ

ca 8 Stück

| | |
|---|---|
| Zutaten 50g Butter 50g Mehl 200ml Milch 1 TL Vanilleextrakt/paste 80g brauner Zucker Salz 4 Eier 1 TL Pumpkin Pie Spice (entspricht ¼ TL Zimt, ¼ TL Muskatnuss, ¼ TL Nelke, ¼ TL Ingwer) | Ingredients ¼ cup butter 1/3 cup flour 1 cup milk 1 tsp vanillaextract 1/3 cup brown sugar salt 4 eggs 1 tsp pumpkin pie spice |
|---|---|

Zubereitung

1. Butter in einem Topf schmelzen, Mehl dazugeben und mischen
2. in einem separaten Topf Milch erhitzen mit Vanilleextrakt und bei mittlerer Hitze über die Mehlschwitze gießen und so lange rühren, bis eine homogene Masse entstanden ist
3. diese Masse in eine separate Schüssel geben und die Eier trennen
4. das Eiweiß steif schlagen mit einer Prise Salz und kaltstellen
5. die Eigelbe beim Mixen nach und nach zur abgebrannten Masse geben
6. den braunen Zucker und Pumpkin Pie Spice einrieseln
7. zum Schluss die steifen Eiweiß unterheben
8. Soufflé-Förmchen oder Muffinblech mit geschmolzener Butter fetten und mit braunem Zucker austreuen
9. den Teig gleichmäßig mit einem Eisportionierer verteilen und bei 200°C Ober/Unterhitze für circa 15 min backen

Instructions

- 1. melt butter in a saucepan, add flour and combine**
- 2. in a separate saucepan bring milk with vanilla to a boil and pour over flour mixture and stir until well combined**
- 3. place mixture in a separate bowl and separate eggs**
- 4. beat egg whites with a pinch of salt until stiff and refrigerate**
- 5. add egg yolks while mixing**
- 6. drizzle in brown sugar and pumpkin pie spice**
- 7. gently fold in with a spatula the egg whites**
- 8. grease Soufflé-forms oder muffin pan with melted butter and cover with brown sugar**
- 9. use an ice cream scoop to place batter in your baking pans and bake at 390°F for about 15 minutes**

Schaut euch auch meine Youtube Videos an.

Zeig mir dein Ergebnis auf sozialen Medien:
markiere [@lillys_cupcakery](#) und nutze das [#lillyscupcakery](#)

Also watch my Youtube Videos.

**Show me your result on social media:
tag [@lillysgermanbakery](#) and use [#lillysgermanbakery](#)**

