

Apfelsoufflé

- 4 mittelgrosse Äpfel
- 3 dl Möhl Apfelsaft oder SHORLEY
- 2,5 dl Milch
- 75 g Zucker
- ¼ Vanilleschote
- 50 g Butter
- 60 g Mehl
- 4 Eigelb
- 4 Eiweiss, geschlagen

Die Äpfel schälen, halbieren und im Apfelsaft weichkochen. Die Apfelhälften in eine gebutterte Gratinform füllen. Den Saft zu Sirup einkochen lassen und über die Äpfel giessen. Milch, Zucker und Vanilleschote zusammen aufkochen. Die Vanilleschote herausnehmen. In einem zweiten Pfännchen die Butter schmelzen, das Mehl dazugeben und mit der kochenden Milch ablöschen. Mit einer Holzgabel auf dem Feuer tüchtig verrühren, bis ein glatter Teig entsteht. Vom Feuer nehmen, etwas erkalten lassen und die Eigelb einzeln darunterarbeiten. Den sehr steifen Eischnee darunterziehen und über die Äpfel verteilen. Die Form soll nur zu $\frac{3}{4}$ gefüllt sein. In den auf 180 °C vorgewärmten Ofen schieben und bei eher steigender Hitze ca. 35 Min. backen. Den Ofen während den ersten 20 Min. nicht öffnen. Das Soufflé sofort servieren.