©tinakocht.de

Aprikosen Soufflé

- **30g Mandelsplitter**
- **8 Aprikosen**
- **3 Eier**
- **300ml Schlagsahne**
- **70g Zucker**
- **60g Mehl**
- **Puderzucker zum Bestäuben**
- **0,5 TL Backpulver**

Mandelsplitter in einer kleinen Pfanne kurz ohne Fett goldbraun rösten und abkühlen lassen. Aprikosen waschen, halbieren und den Stein entfernen.

Eier, Sahne und den Zucker in einer Schüssel verquirlen. Mehl, Backpulver und 20g der Mandelsplitter mit einem Schneebesen gut verrühren. Den Backofen in der Zwischenzeit auf 180°C vorheizen (Umluft 160°C).

Ich empfehle kleine Auflaufgläschen zu nehmen, wie auf dem Foto ersichtlich. Man kann jedoch auch eine Auflaufform verwenden, in welche man den ganzen Teig und alle Aprikosen auf einmal verarbeitet.

Den Teig in die Auflaufgläschen (oder eine Auflaufform) füllen. Beide Hälften der halbierten Aprikose mit der Schnittfläche nach oben in den Teig setzen.
Bei Verwendung einer Auflaufform entsprechend alle halbierten Aprikosen, mit der Schnittfläche nach oben, in den Teig setzen.

Die restlichen Mandelsplitter darüberstreuen. Im vorgeheizten Backofen ca. 35 Min. auf der 2. Schiene von unten goldgelb backen.

Soufflés aus dem Backofen nehmen und mit Puderzucker bestäuben.

Sie schmecken am besten lauwarm!