



**Mühle Kleeb AG**

3418 Rüegsbach Tel. 034-461 14 11

## Monatsrezept Juli

### Aprikosensoufflé (4 Pers.)

#### Zutaten

500 g	Aprikosen	halbieren, entsteinen
60 g	Zucker	
1 dl	Wasser	aufkochen, Aprikosen darin halbweich kochen, ohne Saft in eine bebutterte Auflaufform anrichten
10	Löffelbiscuits	würfelig geschnitten, darüber streuen
40 g	Butter	in Pfanne schmelzen
40 g	Mehl	beigeben, dünsten
2 dl	Milch	ablöschen, auf kleinem Feuer rühren, bis die Sauce dick wird und auskühlen lassen
1 TI	Vanillezucker	
3	Eigelb	
60 g	Zucker	mit dem Schwingbesen unter die Masse rühren
3	Eiweiss	zusammen steif schlagen, locker unter die Masse ziehen und diese über die Früchte verteilen
1 Prise	Salz	

**Backen: 30 – 40 Min. bei 200 ° (Heissluft 180 °), untere Ofenhälfte, bis die Soufflémasse goldbraun und recht hoch ist, sofort servieren, da sie rasch zusammenfällt.**