Walnuss-Soufflé

Zubereitung:

Für die Walnuss-Streusel:

1. Walnüsse in kleine Stücke hacken. Mehl, Stärke und schwarzen Zucken in eine Schüssel geben und vermischen. Geschmolzene Butter zugeben und vermischen. Im Ofen bei 180°C für 8 Minuten backen.

2. Weiche Butter gleichmäßig und dick auf die Auflaufförmchen streichen. Anschließend Zucker darauf geben.

Für den Grundteig:

3. 1 Eigelb und 1 Löffel Milch in eine Rührschüssel geben und mit einem Schneebesen gut mit Mehl, Maisstärke und Salz verrühren. Ahornsirup in einen Topf geben und bei mittlerer Hitze karamellisieren lassen. Walnüsse in den karamellisierten Ahornsirup geben und unter Rühren anrösten. Nach und nach Milch hinzufügen, um die Masse abzulöschen. Die abgelöschte Milchmischung mit der Eigelbmischung temperieren und dann in einen Topf geben. 1 Minute lang unter Rühren bei niedriger Hitze mit einem Schneebesen erhitzen. Vom Herd nehmen und mit Butter und Calvados gut verrühren.

Zutaten für 1 Portionen :

Für die Walnuss-Streusel

20 g	kalifornische Walnüsse
45 g	Mehl
2 g	Mais- oder Speisestärke
40 g	(schwarzer) Zucker
33 g	Butter

Für das Soufflé

30 g	kalifornische Walnüsse
30 g	Ahornsirup
60 ml	Milch
1	Eigelb
3 g	Mehl
2 g	Mais- oder Speisestärke
1	Prise Salz
7 g	Butter
180 g	Eiweiß
50 g	Zucker
1 EL	Calvados

Für die Baisermasse:

4. Zucker ins Eiweiß geben und unter Rühren bei mittlerer Hitze erhitzen, bis sich der Zucker auflöst. Mit einem Schneebesen gut verrühren, sodass eine Baisermasse entsteht.

5. 1 Eigelb in den vorbereiteten Grundteig geben und gut verrühren. Baiser nach und nach dazugeben und gut verrühren.

6. Walnussstreusel in die vorher mit Butter und Zucker bestrichene Auflaufform geben. Soufflèteig in die Form geben und die Oberseite glattstreichen. Kleine Stücke der Walnussstreusel darauf geben. Im vorgeheizten Backofen bei 190°C 10 Minuten backen.