Aprikosensoufflé

1/4 l Weißwein mit 2 EL Zucker und Zitronenschale aufkochen. 1 Dose Aprikosen abtropfen und die Früchte kurz in dem Wein ziehen lassen. 1 Auflaufform einfetten und die abgetropften Aprikosen hinein legen. 2 Eigelb mit 60 g Zucker, 1 P. Vanillezucker und 1 EL Rum schaumig rühren. 60 g Mehl darüber sieben. Das Eiweiß steif schlagen und vorsichtig unter heben. Diese Biskuitmasse über die Aprikosen streichen und im Backofen ca. 20 min bei 200° backen.

Nun eine Weinschaumsauce zubereiten:2 Eigelb mit 1 TL Speise stärke und 1/4 l Weinsirup (von den Aprikosen) mit dem Schneebesen im Wasserbad zu einer schaumigen Sauce verrühren. Die Weinschaumsauce wird warm zum Aprikosensoufflé gereicht.