

Souffle:

Das Wort kommt aus dem Französischen: souffle = Hauch, Atem

Ein Souffle ist zart und locker, weil frisch geschlagenes Eiweiß untergehoben wird. Es wird meist als Dessert angeboten, mit Obst, das einen geringen Wassergehalt hat. Ein Souffle kann aber auch Vor- oder Hauptgericht sein. Beim Schlagen des Eiweiß I Spritzer Zitronensaft zugeben und möglichst viel Luft einschlagen; das geht am besten mit einem Schneebesen.