Vanille-Zitronen-Soufflé

1 Vanilleschote aufschlitzen und das Mark herauskratzen. ¼ l Milch erhitzen und das Mark und die Schote darin ziehen lassen. 1 Souffléform oder kleine Förmchen mit Butter ausstreichen. 3 Eigelbe mit 70 g Zucker in einem Topf schaumig rühren. Die Milch (ohne Schote) unter die Eigelbmasse rühren. Bei schwacher Hitze unter Rühren erhitzen, bis sie dicklich wird. Nicht kochen, damit die Eigelbe nicht gerinnen. Von 1 Zitrone die Schale abreiben und mit 40 ml Orangenlikör unter die Creme mischen. 5 Eiweiße mit 100 g feinem Zucker kräftig aufschlagen. Die Hälfte unter die Creme rühren, die andere Hälfte unterheben. Die Soufflémasse in die Formen füllen und bei 180° Umluft bzw. 200° Ober-/Unterhitze ca. 20 min backen bis das Soufflé aufgegangen und goldbraun ist.