



# APPENZELLER RAHMLIKÖRSOUFFLÉ

## ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

- 1 Ei
- 50g Zucker
- 40cl 9050-Rahmlikör
- 250g Schlagrahm



## ZUBEREITUNG:

4 Souffléförmli mit zirka 6cm hohen Halbkarton- oder Folienstreifen so einwickeln, dass der Streifen zirka 1,5cm übersteht.

Eier und Zucker auf zirka 40°C erwärmen und schaumig rühren. Den Rahmlikör danach sorgfältig unterziehen. Den Schlagrahm aufschlagen und sorgfältig unter die Eimasse ziehen.

Danach die Masse in Souffléförmli abfüllen. Nach dem Abfüllen mindestens 5 Stunden ins Gefrierfach. Dann den Halbkartonstreifen entfernen, eine kleine Halbkugel ausstechen und das Loch mit Rahmlikör füllen, garnieren und sofort servieren.