



Zutaten

- für 8 Förmchen von 1 dl Inhalt
- 10 g Butter
- 150 g Rundkornreis (Risotto-Reis)
- 1/2 l Milch
- 1 Vanilleschote, ausgekratztes Mark
- 100 g Zucker
- 8 Passionsfrüchte
- 4 Eier
- 1 unbehandelte Zitrone, abgeriebene Schale
- Bittermandelextrakt
- 8 Pralinen für die Einlage

Zubereitung

1. Reis in der Butter andünsten, Milch und Vanillemark zugeben und aufkochen, Milchreis bei schwacher Hitze unter zeitweiligem Rühren weich kochen; die Körner müssen durch und durch weich sein.
2. Passionsfrüchte halbieren, Fruchtfleisch mit Kernen aus der Schale lösen, pürieren, durch ein Sieb streichen.
3. Backofen auf 180 °C vorheizen.
4. Zucker, Passionsfrüchtepüree und Eigelbe unter den ausgekühlten Reis rühren, mit Zitronenschalen und Bittermandelextrakt abschmecken. Eiweiss zu Schnee schlagen, portionsweise unterziehen. Reismasse in die mit Butter eingefetteten und mit Zucker ausgestreuten Förmchen füllen. Eine Praline in die Reismasse drücken, mit dem Reis zudecken.
5. Förmchen in der Mitte in den Ofen schieben, Soufflés bei 180 °C 10 bis 12 Minuten backen. Sofort servieren.