



## Schoko-Soufflé

★★★★★

*Gebäck, Kekse & Co.*

**Vorbereitungszeit:** 12 Std., 30 Min. **Kochzeit:** 13 Min. **Gesamtzeit:** 12 Std., 43 Min.

**Schwierigkeitsgrad:** Mittel **Portionen:** 4 portion(en) **Quelle:** malteotten.de

### ZUTATEN

2 Ei(er)  
2 Eigelb  
80 g Zucker  
80 g Mehl  
90 g Kuvertüre, dunkle, besser 70%ige  
Edelbitter-Schokolade  
100 g Butter, gewürfelt  
Butter, für die Förmchen  
Mehl, für die Förmchen  
Kakaopulver, oder Puderzucker zum  
Bestreuen  
n. B. Amaretto

### NÄHRWERT

Calories: 497 kcal  
Serving Size: 1

### ZUBEREITUNG

Eier, Eigelb und Zucker in einer Schüssel schaumig schlagen, bis sich der Zucker gelöst hat.

Kuvertüre in einer Schüssel über dem Wasserbad schmelzen, dann die Butterwürfel zur Schokolade geben, unter Rühren auflösen und unterziehen (hier kommt dann evtl. auch der Amaretto rein). Die Masse zum Eier-Gemisch geben und unterziehen. Mehl sieben und vorsichtig unterheben.

Förmchen mit Butter fetten und mit etwas Mehl ausstäuben. Die Förmchen zu zwei Dritteln mit der Soufflémasse füllen und über Nacht (12 Stunden) in den Tiefkühler stellen. Die Förmchen kurz vor dem Servieren in den auf 180 °C vorgeheizten Ofen schieben und bei Umluft 13 Minuten backen.

Nach dem Backen die Soufflés vorsichtig aus der Form stürzen und auf Teller setzen. Mit Kakao oder Puderzucker bestäuben.

Mit Vanillesauce oder Vanilleeis servieren. Ich finde die Soufflés allerdings mächtig genug.

Tipp: Man kann die Soufflés auch länger im Tiefkühler lassen. Also ein Dessert, das sich gut vorbereiten lässt.