

## Rezept

# Espresso-Schoko-Soufflé

Ein Rezept von Espresso-Schoko-Soufflé, am 21.03.2023

## Zutaten

<b>2 EL</b> zerlassene Butter	<b>2 TL</b> Vanillezucker
<b>2</b> Tässchen starker Espresso (etwa 50 ml)	<b>100 ml</b> Milch
<b>100 g</b> Sahne	<b>50 g</b> Zartbitter-Schokolade
<b>50 g</b> weiche Butter	<b>50 g</b> Mehl
<b>4</b> Eier (Größe M)	<b>1 Prise</b> Salz
<b>70 g</b> Zucker	<b>1 EL</b> Kakaopulver
Puderrucker zum Bestäuben	

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Zutaten für 4 Personen: | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 510 kcal

## Zubereitung

1. Vier ofentaugliche Förmchen (je 150 ml Inhalt) mit flüssiger Butter auspinseln und gründlich mit Vanillezucker austreuen. Den Backofen auf 200 Grad (keine Umluft!) vorheizen, einen Bräter bereit stellen.
2. Espresso mit Milch und Sahne in einem Topf erhitzen. Schokolade hacken und bei geringer Hitze darin schmelzen. Weiche Butter und Mehl verkneten. Eier trennen, Eiweiß mit Salz und Zucker steif schlagen.
3. Kakao in die Espressomilch rühren, aufkochen. In kleinen Portionen Mehlbutter in die heiße Masse geben, unter Rühren darin auflösen. Topf vom Herd nehmen, Masse etwas abkühlen lassen. Eigelb nach und nach unterrühren. Ein Drittel vom Eischnee mit dem Schneebesen einrühren, Rest locker unterheben.
4. Bräter mit heißem Wasser aus dem Hahn (etwa 80 Grad) soweit füllen, dass die Förmchen zu drei Vierteln darin stehen können. Soufflémasse zu drei Vierteln in die Förmchen füllen (die Masse braucht Platz zum Aufgehen). Förmchen ins Wasser stellen und in den Ofen (unten) schieben.
5. Die Soufflés etwa 35 Minuten garen, bis die Masse schön luftig nach oben gestiegen ist. Die Backofentür zwischendurch nicht öffnen! Die fertigen Soufflés herausholen, kurz abkühlen lassen und mit Puderrucker bestäubt servieren.