

Rezept

Schokoladen-Soufflé

Ein Rezept von Schokoladen-Soufflé, am 19.04.2024

Zutaten

80 g Zartbitterschokolade (oder Kuvertüre)	40 g Butter
40 g Mehl	¼ l Milch
20 g Kakaopulver	5 frische Eier
70 g Zucker	1 Prise Salz

Butter und Puderzucker für die Souffléform

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** schwer | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 450 kcal

Zubereitung

1. Die Form mit Butter einfetten und mit Puderzucker bestäuben. Schokolade in einer Schüssel im heißen Wasserbad schmelzen lassen. Butter in einem Topf zerlassen, Mehl zugeben und goldgelb anschwitzen. Nach und nach die Milch mit einem Schneebesen einrühren, aufkochen und unter Rühren 5 Min. quellen lassen. Vom Herd ziehen. Kakao und Schokolade untermischen. 4 Eier trennen. Erst das ganze Ei, dann nacheinander 4 Eigelbe mit dem Schneebesen in die Schokomilch rühren.
2. Den Backofen auf 200° vorheizen. Eiweiße mit Zucker und Salz steif schlagen, bis der Eischnee schnittfest ist. Eischnee mit dem Kochlöffel nach und nach unter die Schokomasse ziehen. Die Masse zwei Drittel hoch in die Form füllen. Die Fettpfanne aus dem Backofen mit Wasser füllen, die Form hineinstellen. Den Auflauf im Ofen (Mitte, Umluft 180°) ca. 40 Min. backen. Während des Backens die Ofentüre nicht öffnen. Beim Herausnehmen Zugluft vermeiden.