

Rezept

# Schokopudding-Soufflé

Ein Rezept von Schokopudding-Soufflé, am 26.04.2024

## Zutaten

|  |  |
|--|--|
| 1/8 l Milch                            | 3 EL Butter                                  |
| 70 g Zartbitterschokolade              | 1 Päckchen Vanillepuddingpulver (zum Kochen) |
| 4 Eier                                 | Salz   |
| 50 g Zucker                            | 2 EL Crème fraîche                           |
| Butter und Semmelbrösel für die Tassen |  |

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Zutaten für 4 Portionen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min

## Zubereitung

1. > Ofen auf 180 °C vorheizen (keine Umluft!). Gratinform mit Küchentrepp auslegen, 3 cm hoch mit Wasser füllen, auf dem Gitterrost in den Ofen schieben (Mitte). Milch mit Butter aufkochen, die Schokolade darin schmelzen.
2. > Puddingpulver auf einmal hineinschütten, unter Rühren mit dem Löffel zur erst klumpigen, dann glatten Masse verrühren. Etwa 1 Minuteiterrühren, bis am Topfboden eine dünne Schicht entsteht – die Masse ist dann "abgebrannt". In eine Schüssel geben.
3. > Eier trennen. Eiweiße mit 1 Prise Salz und dem Zucker fast steif schlagen. Crème fraîche und ein Eigelb nach dem anderen unter die Masse rühren. Den Eischnee unterziehen.
4. > Ofentaugliche Tassen buttern, mit Bröseln ausstreuen. Zu drei Vierteln mit der Masse füllen, in die Form im Ofen setzen, 15 Minuten backen. Hitze auf 200 °C erhöhen, erneut 15 Minuten backen. In den Tassen servieren.