

Rezept

# Weißes Schoko-Soufflé mit Physalissauce

Ein Rezept von Weißes Schoko-Soufflé mit Physalissauce, am 11.12.2024

## Zutaten

### FÜR DIE SOUFLÉS:

2 Eier	Salz
1 TL Backpulver	50 g Zucker
30 g Butter	70 g weiße Schokolade
40 g Mehl	50 ml Milch
1 EL Dampfmohn	2 EL Kakaolikör (nach Belieben)
200 g Physalis	20 g Butter
30 g Zucker	1 EL Zitronensaft
150 g Aprikosenkonfitüre	

### AUßERDEM:

6 ofenfeste Förmchen (à ca. 150 ml Inhalt)	Butter und Zucker die Förmchen
--	--------------------------------

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 6 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 340 kcal

## Zubereitung

1. Die Förmchen einfetten, mit Zucker ausstreuen und bis zur weiteren Verwendung ins Tiefkühlfach stellen.
2. Backofen auf 180° vorheizen. Die Eier trennen. Die Eiweiße mit 1 Prise Salz zu halbsteifem Schnee schlagen. Das Backpulver und 1 EL Zucker dazugeben und die Eiweiße weiterschlagen, bis sie steif sind. Bis zur weiteren Verwendung kühl stellen.
3. Die Butter in einem Topf bei kleiner Hitze zerlassen. Schokolade zerkleinern und in der Butter schmelzen. Das Mehl dazugeben, alles zu einem Klumpen rühren und vom Herd nehmen. Eigelbe, Milch, übrigen Zucker und Mohn hinzufügen und alles mit dem Schneebesen zu einem glatten Teig rühren. Nach Belieben den Likör unterrühren.
4. Den Eischnee portionsweise unter den Teig heben und die Masse in die Förmchen füllen. Eine große Auflaufform mit Küchenpapier auslegen, die Förmchen hineinstellen, anschließend ca. 2 cm hoch heißes Wasser angießen. Die Soufflés im Ofen (Mitte) ca. 30 Min. garen, dabei den Ofen nicht öffnen.
5. Für die Sauce die Physalis aus den Hüllblättern lösen, waschen und halbieren. In einem Topf mit Butter, Zucker und Zitronensaft bei mittlerer Hitze ca. 3 Min. dünsten. Die Konfitüre hinzufügen und alles glatt rühren. Die fertigen Soufflés aus dem Backofen nehmen und mit der Sauce sofort servieren.