

Schokoladen-Soufflé

etwa 6 - 8 Stücke



etwas Übung erforderlich

bis zu 40 Min.



Zutaten:

Souffléförmchen:

Soufflémasse:

70 g Zartbitterschokolade

1 ¼ dl Milch

40 g Butter, weich

80 g Zucker

4 Eigelb

20 g Dr. Oetker Epifin (Weizenstärke)

4 Stk. Eiweiss

Garnitur:

Kakaopulver

1 Vorbereiten:

6-8 Souffléförmchen mit Butter einfetten und mit Zucker ausstreuen.

Backofen vorbereiten:

Ober-/Unterhitze etwa 200 °C

Heißluft etwa 180 °C

2 Soufflémasse:

Zartbitter-Schokolade grob hacken. Milch mit der Schokolade erwärmen, bis die Schokolade geschmolzen ist. Weiche Butter schaumig rühren und Zucker zufügen. Eigelb und Epifin nach und nach zufügen und mit dem Schwingbesen gut durchrühren mit der Schokoladenmilch mischen. Eiweiss zu Schnee schlagen und sorgfältig unter die Masse ziehen.

Die Masse in die Souffléförmchen verteilen und diese auf das Backblech stellen. In den vorgeheizten Backofen schieben und ca. 2 cm hoch heisses Wasser dazu giessen. Ca. 30 Minuten backen.

Ober-/Unterhitze etwa 200 °C

Heißluft etwa 180 °C

Rille: in der Mitte des Backofens

Backzeit: etwa 30 Minuten



Dr. Oetker AG/SA

Herausnehmen und im Förmchen auf Teller stellen.

- ③ **Garnitur:**
Mit etwas Kakaopulver bestäuben.

