

Schokoladen-Soufflé

Zutaten für 6 Personen

Zubereitungszeit 30 Minuten

Schwierigkeit normal

Zutaten

200 g Zartbitterkuvertüre
50 g Kokosöl
100 g Zucker
75 g Mehl
4 Stück Eier
2 Stück Eigelb
0,5 Prise Salz
1 TL Butter
1 TL Mandel-Vanille Öl
50 g Kakaopulver
Erdbeeren oder
Blaubeeren zum Garnieren
Minze zum Garnieren



Zubereitung

Die Schokolade zusammen mit dem Kokosöl im Wasserbad bei niedriger Temperatur schmelzen lassen. Anschließend den Zucker zufügen und alles miteinander verrühren.

In einer anderen Schüssel Mehl, Eier, Eigelb, Salz und ein paar Tropfen Mandel-Vanille Öl mit dem Schneebesen aufschlagen. Die Schokoladenmasse vorsichtig unterheben. Feuerfeste Förmchen gut mit Butter ausfetten. Den Teig in die Förmchen füllen und im Backofen bei 220 °C 12 Minuten backen. Nach dem Backen etwa eine Minute ruhen lassen.

Das Schokoladen-Soufflé vor dem Servieren vorsichtig aus den Förmchen lösen, auf einen Teller geben, mit Kakaopulver bestäuben und mit frischer Minze, Erdbeeren oder Blaubeeren garnieren.