

Schokoladen-Soufflé

Zutaten für 6 Personen

Zubereitungszeit 30 Minuten

Schwierigkeit normal

Zutaten

Für das Soufflé

200 g	Zartbitterkuvertüre
50 g	Kokosöl
100 g	Zucker
75 g	Mehl
4	Eier
2	Eigelb
½ Prise	Salz
1 TL	Butter
1 TL	Vanille-Mandel Würzöl

Zum Garnieren

50 g	Kakaopulver
	Erdbeeren oder Blaubeeren
	Minze



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 Vanille-Mandel Würzöl 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.