

# Schokoladen-Soufflé

an eingelegten Pflaumen in Rotwein

Zutaten für 4 Personen

Zubereitungszeit: zirka 45 Minuten

## Zutaten

Für das Soufflé:

100 g Kokosöl  
100 g Zartbitterkuvertüre  
6 EL Zucker  
4 EL Mehl  
2 Eier  
2 Eigelb  
1 Prise Salz  
Butter  
Mandel-Vanille Öl  
Puderzucker zum Bestäuben

Für die eingelegten Pflaumen:

16 Pflaumen  
500ml Rotwein  
500g Zucker  
Pflaumenkernöl  
Mandel-Vanille Öl

Für das Zimt-Parfait:

2 Eigelb  
100 g Zucker  
2 TL Zimt  
250 ml Sahne

Für die Eiswaffeln:

5 Eiweiß  
200 g Mehl  
180 g Puderzucker  
Mandel-Vanille Öl

## aus der Ölmühle Solling

Kokosöl  
Pflaumenkernöl  
Mandel-Vanille Öl

## Zubereitung

### Soufflé & Pflaumen

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

Pflaumen waschen, halbieren und entsteinen. Rotwein mit Pflaumen, Zucker und ein paar Tropfen Pflaumenkernöl in einem großen Topf erhitzen und 5 – 10 Minuten (abhängig davon wie hart oder weich die Pflaumen sind) köcheln lassen. Anschließend in eine große Schüssel füllen.

Das Schokoladen-Soufflé vor dem Servieren vorsichtig aus den Förmchen lösen, auf einen Teller geben, mit Puderzucker bestäuben und mit den eingelegten Pflaumen garnieren.

### Zimt-Parfait

Eigelb und Zucker im Wasserbad bei max. 75 °C schaumig schlagen. Achtung: Das Ei darf nicht stocken und sich nicht an den Rand absetzen. 2 TL Zimt unter die Masse rühren und anschließend im kalten Wasser runterkühlen. In einer zweiten Schüssel die Sahne steif schlagen und dann vorsichtig unter die Zimtmasse heben. Alles in Förmchen füllen, die Oberfläche glatt streichen und mit Alufolie bedeckt ca. 2 Stunden im Gefrierschrank frosten.

Das Parfait auf dem angerichteten Teller stürzen.

### Eiswaffel

Eiweiß mit Puderzucker steif schlagen. Vorsichtig das Mehl mit ein paar Tropfen Mandel-Vanille Öl unterheben. Die Masse anschließend dünn als Crêpes in einer Pfanne ausbacken und warm ausrollen. Anschließend kalt werden lassen und auf dem Zimt-Parfait garnieren.

### Anrichtung

In einem Wasserbad Vollmilchschokolade schmelzen lassen und mit einem Pinsel dünn über einen Dessertteller streichen. Anschließend das Schokoladen-Soufflé, das Zimt-Parfait und die eingelegten Pflaumen auf dem Teller anrichten. Mit Pistazien- und Mandelstückchen und ein paar Tropfen weißer Schokolade (hierfür in einem Wasserbad weiße Schokolade schmelzen) dekorieren. Tipp: Das Dessert schmeckt wunderbar in dieser Vierer-Konstellation, jedes kann aber auch einzeln serviert werden!

Guten Appetit!

Mehr Rezepte mit unseren köstlichen nativen Ölen gibt's hier:  
oelmuehle-solling.de



**ÖLMÜHLE  
SOLLING**

Ölmühle Solling GmbH · Höxtersche Straße 1  
37691 Boffzen/Germany · T o 52 71.9 66 66-0  
F o 52 71.9 66 66-66 · info@oelmuehle-solling.de