



SCHOKOLADEN-SOUFFLÉ



Für 6 Personen

ZUTATEN

70 g dunkle Schokolade,
mindestens 50% Kakaoanteil

60 g Butter

70 g Puderzucker

2 Eier (Bio)

30 g Mehl

6 einzelne Backformen,
ca. 5 cm x 7 cm

Weiche Butter,
um die Backformen einzufetten

Vanilleeis oder Vanillesauce
als Beilage

ZUBEREITUNG

Schokolade fein hacken und mit der Butter im Wasserbad bei schwacher Hitze unter gelegentlichem Rühren schmelzen.

Eier und Zucker schaumig schlagen. Masse unter die Schokoladen-Butter-Mischung rühren und das Mehl unterheben.

Backofen auf 180°C Ober-/ Unterhitze vorheizen und einen Liter kochendes Wasser auf ein Backblech gießen.

Den Teig in die gebutterten Förmchen verteilen.

Förmchen auf das Backblech stellen und 12 bis 14 Minuten backen.

1-2 Minuten ruhen lassen, dann die Förmchen stürzen.

Soufflés mit einer Kugel Vanilleeis oder Vanillesauce servieren.