Schokosoufflè

Ein Rezept, das auf der Zunge zergeht: Dieses Schokosoufflè sollte man sich nicht entgehen lassen.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 10 min

Koch/Backzeit: 10 min

Gesamtzeit: 20 min

Zutaten

140 g	Schokolade (dunkle)
1 EL	Butter
1 TL	Butter (für die Formen)
3 Stk.	Eier
4 TL	Zucker
2 EL	Kakaopulver

Zubereitung

1. Für das Schokosoufflè den Backofen auf 180°C vorheizen. Einen kleinen Topf mit Wasser als Wasserbad erhitzen. Die Schokolade in einer kleinen Schüssel im Wasserbad schmelzen lassen und mit der Butter verrühren.

2. Eier trennen und das Eiweiß mit dem Zucker sehr steif schlagen. Das Kakaopulver und das Eigelb unter die Schokolade rühren und dann vorsichtig den Eischnee unterheben.

3. Dessertförmchen mit etwas Butter einfetten und die Schokoladenmasse einfüllen. Im Ofen ca. 7 Minuten backen, herausnehmen und sofort servieren.

Tipp

Damit das Schokosoufflè nicht zusammenfällt, muss der Eischnee richtig fest geschlagen sein, deshalb hierbei auf keinen Fall nachlässig sein. Das Schokosoufflè wird auch Ihren Gästen wunderbar schmecken.