Schokoladen-Soufflé

4 Souffléförmchen buttern und mit Zucker ausstreuen. 100 g Kuvertüre oder Zartbitterschokolade mit 100 g Butter im Wasserbad schmelzen. 50 g Mehl, 80 g Zucker und 3 Eigelb zugeben und solange rühren bis der Zucker sich aufgelöst hat. 3 Eiweiß zu sehr steifem Schnee schlagen und unter die Masse heben. Alles in die Förmchen verteilen und ca. 15-20 min bei 175° C im Ofen backen.
- die Förmchen dürfen höchstens bis 2/3 gefüllt sein
- die Backofentür während des Garens nicht öffnen, da sonst das Soufflé zusammenfällt
- heiß servieren, so bleibt das Innere der Soufflés weich.
- das Soufflé kann auch im Wasserbad auf einem Backblech gegart werden.

Serviervorschlag:
Die Soufflés jeweils auf einen Teller stürzen, mit Puderzucker bestreuen, wenig Vanillesauce daneben geben und Birnenspalten auflegen.