Schokoladen-Souffle

4 Souffleförmchen 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° im Ofen backen.

- Die Förmchen dürfen höchstens bis 2/3 gefüllt sein.
- Die Backofentür während des Garens nicht öffnen, da sonst das Souffle zusammenfällt
- Heiß servieren, so bleibt das Innere der Souffles weich.
- Das Souffle kann auch im Wasserbad auf einem Backblech gegart werden.

Serviervorschlag:

Die Souffles jeweils auf einen Teller stürzen, mit Puderzucker bestreuen, Vanilleeis und Birnenspalten daneben geben und sofort servieren.