Schmeck den Süden
Baden-Württemberg

Unser Weihnachtsdessert: Schokoladen Souffleè in der Tasse

Luftig leicht, vollmundig und schokoladig...

Hier ist ein Schokoladensoufflee-Rezept das garantiert gelingt. Wir haben es in den Kochkursen so oft, in verschiedenen Backöfen ausprobiert und es hat immer bestens geklappt. Wichtig dabei ist, eine sehr gute Schokolade zu nehmen. Dann wird es garantiert was mit dem Weihnachtsdessert aus Schokolade.

Ich wünsche ein schönes Weihnachtsfest und hier die Rezeptur für unser **"Schokoladen Souffleè in der Tasse"**:

Zutaten

Für 4-6 Kaffeetassen:

- 350 ml Milch
- 280 g Zartbitterschokolade (70% Kakaoanteil)
- 2 x 50 g Zucker
- 70 g Butter
- 70 g Mehl
- 6 Eigelb

- 6 Eiweiß
- Optional: 2 cl Haselnusslikör oder Kirschwasser (z.B. Schwarzwälder Kirschwasser g.g.A.)
- 1 TL Kakaopulver
- 1 Päckchen Vanillezucker
- Prise Salz
- **Extra:** 4-6 Tassen, Butter und Zucker für die Tassen Puderzucker

Zubereitung

Die Kaffeetassen innen buttern und mit Zucker ausstreuen. 280 g Schokolade reiben.

In einer kleinen Schüssel 70 g Mehl, 1 TL Kakao und 70 g weicher Butter vermischen. Nun 350 ml Milch erhitzen und 50 g Zuckers einrühren. Tipp: wer möchte, gibt etwas Likör oder Destillat hinzu. Die Mehl-Buttermischung in die heiße Milchmischung geben und mit einem Rührbesen vermischen. Bei mittlerer Hitze 30 Sekunden rührend köcheln. Dann den Topf beiseitestellen. Die geriebene Schokolade hinzufügen und verrühren, bis die Schokolade geschmolzen ist. Nach und nach die 6 Eigelbe einrühren.

In einer zweiten Schüssel 6 Eiweiße aufschlagen. Beim Aufschlagen nach und nach 50 g Zucker zufügen. Steif geschlagenes Eiweiß unter die Schokomasse ziehen.

Die vorbereiteten Tassen randvoll mit Schokomasse füllen. Bei 190°C im Ofen ca. 17-19 Min. backen.

Zum Servieren mit Puderzucker bestreuen.