

Schokoladen-Soufflé

- 125 g Zartbitter-Kuvertüre
- 125 g Butter
- 25 g Weizenmehl
- 200 ml Vollmilch
- 60 g Zucker
- 2 Eier
- 3 Eigelb
- 1 Prise Salz

[Zutaten für 4 Portionen]

Zubereitung

Vier Soufflé-Formen mit zerlassener Butter ausstreichen und kalt stellen.

Die Kuvertüre kleinhacken und mit der Butter in einem warmen Wasserbad schmelzen.

Die Eier, das Eigelb und den Zucker mit dem Salz für ca. 10 Minuten schaumig schlagen. Anschließend die Schokoladen-Butter-Mischung vorsichtig unterheben. Das Mehl darüber sieben und unterheben.

Die Masse in die Formen geben und über Nacht kaltstellen.

Die Formen im unteren Drittel des vorgeheizten Backofens für **ca. 15 Minuten bei 180° C** backen bis sich die Soufflés in der Mitte wölben.

Vor dem Servieren vorsichtig auf einen Dessertteller stürzen.