

## Schoko-Soufflé



### Zutaten für 8 Personen:

8 bis 9 Portionsförmchen (Durchmesser 7 cm)  
frische Beeren zum Garnieren  
Vanilleeis

### Für das Soufflé:

70 g Butter, 70 g Zucker  
4 Eigelb, 70 g flüssige dunkle Schokolade  
70 g gemahlene Mandelkerne  
20 g Paniermehl  
4 Eiweiß

### Für die Vanille-Sahne-Soße:

200 ml Milch  
100 ml Sahne,  
1 Päckchen Vanille-Soßenpulver (ohne Kochen)

### Zubereitung:

Den Backofen auf 180° Celsius Ober-/Unterhitze vorheizen. Butter, Zucker und Eigelb cremig rühren. Die etwas abgekühlte Schokolade, Mandeln und Paniermehl unterrühren. Das steif geschlagene Eiweiß locker unterheben.

Die Masse in gefettete Portionsförmchen verteilen. Auf ein Backblech etwas Wasser geben, die Förmchen daraufstellen und circa 25 Minuten backen.

Für die Vanillesoße Soßenpulver nach Anleitung mit Milch und Sahne verrühren.

Auf einen Teller einen Spiegel aus Vanillesoße gießen. Das Soufflé aus der Form auf die Soße stürzen, mit geschmolzener Schokolade überziehen und mit Beeren und Vanilleeis servieren.

Rezepte: Maria Rülker, Gläserne Küche, Oelde, Fotos: Hubert Kemper