



Schokoladen Souffle



Portionen
TODO

Wartezeiten
Über Nacht

Zutaten

- 226g Schokolade (zartbitter)
- 180g Butter
- 256g Zucker
- 35g Maisstärke
- 4 Eier (ganz)
- 4 Eigelb

Zubereitung

1. Stärke und Zucker mischen
2. In zweiter Schüssel Eier und Eigelb zusammenrühren
3. Butter aufkochen, Schokolade hinzugeben und glattrühren
4. Mit den trockenen Zutaten vermengen und glattrühren
5. Eier langsam unterrühren bis Zucker sich aufgelöst hat
6. In feuerfesten Gläsern verteilen (nur zu ~1/3 füllen) und über Nacht im Kühlschrank kaltstellen
7. Ofen auf 200°C vorheizen
8. Die Förmchen mit Backpapier auslegen (TODO: hä?)
9. Ca. 26-28min Backen

Tipps

- Hält bis zu 10 Tagen im Kühlschrank

