



SCHOKOLADEN-SOUFFLÉ MIT FLÜSSIGEM KERN

Für zwei Portionen

50 g Zartbitter-Schokolade

50 g Butter

25 g Mehl

¼ TL Zimt

50 g Zucker

2 Eier

Butter zum Einfetten der Förmchen

1

Backofen auf 170 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.
2 Soufflé-Förmchen buttern, mit etwas Zucker ausstreuen.

2

Schokolade grob hacken, zusammen mit Butter im Wasserbad schmelzen.
Mehl, Zimt, Zucker und Eier zugeben.

3

Alles vom Herd nehmen und rühren, bis sich der Zucker aufgelöst hat.

4

Schokoladenmasse in die vorbereiteten Förmchen verteilen,
ca. 15-20 Minuten auf mittlerer Schiene im Ofen backen.

5

Heiß servieren, so bleibt das Innere der Soufflés flüssig. Bon Appetit!

