

Schoko Soufflé mit Birne

(von Sweet & Easy - Eine backt)

Ihr braucht dazu:

50ml Milch
1 TL Kakaopulver
Schale von einer Orange
4 EL Zucker
100g Zartbitterschokolade
3 Eier
1 EL Mehl

nach Belieben Birnen



Und so geht's:

Backofen auf 180°C Ober- & Unterhitze vorheizen!

Die Orange gut waschen! Und ein paar Stückchen von der Schale abschneiden.

Die Milch mit dem Kakaopulver und den Orangenschalen aufkochen lassen, die Orangenschalen entfernen und dann die Zartbitterschokolade darin langsam schmelzen lassen.

Die Eier trennen, und das Eiweiß mit dem Zucker steif schlagen. (Eischnee)

Eigelb und Mehl in die Schokomasse einrühren und den Eischnee unterheben.

Backofenfeste Förmchen mit Butter ausstreichen, mit Zucker ausstreuen und die Schokomasse in die Förmchen füllen. (die Masse reicht für ca. 10 kleine Förmchen)

Nach Belieben: die Birnen waschen und das Kerngehäuse mit einem Apfelausstecher entfernen und die Schokomasse setzen.

Eine ofenfeste Form (z.B. Auflaufform oder tiefes Backblech) mit ca. 2-3 cm Wasser befüllen und die Förmchen mit der Schokomasse reinstellen.

Danach ca. 25 - 30 Minuten backen!



Gutes Gelingen!

