



HALBFLÜSSIGES SCHOKOLADESOUFFLÉ

QimiQ **VORTEILE**



15



leicht

ZUTATEN FÜR 6 PORTIONEN

50

75 g Butter

125 g Schokolade

2 Ei(er)

2 Eigelb

50 g Zucker

50 g Weissmehl, glatt

Butter, für die Form

ZUBEREITUNG

1. Backofen auf 180° C (Ober- und Unterhitze) vorheizen.
2. QimiQ Classic, Butter und Schokolade über warmen Wasserbad schmelzen.
3. Schüssel vom Dampf nehmen. Eier und Eigelb rasch einrühren (die Masse sollte dabei nicht zu heiss sein). Zucker und Mehl einrühren.
4. Masse in die vorbereiteten Soufflégörmchen (oder Tassen) füllen und im vorgeheizten Backofen ca. 10 Minuten backen.