

# Lauwarmes Schoko-Soufflé

## Für zwei Personen

60 g Schokolade, 70 %	50 g Himbeeren	20 g Mehl
3 Eier	70 g Butter	30 g Zucker
Puderrucker	100 ml Schlagsahne	

Den Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Schokolade mit der Butter im Wasserbad schmelzen. Die Eier aufschlagen und zwei Eigelbe und ein ganzes Ei mit dem Zucker verrühren. Die geschmolzene Schokoladen-Mischung dazugeben und das Mehl vorsichtig unterheben. Die Formen mit Butter einfetten, zu drei Viertel mit der Soufflé-Masse füllen und für zehn Minuten in den Ofen stellen. Die Sahne steif schlagen und die Himbeeren waschen. Das lauwarme Schokosoufflé mit der Schlagsahne, den Himbeeren und etwas Puderrucker garnieren und servieren.

Regina Zinsmeister am 27. Januar 2011