

Schokoladen-Soufflé mit Physalis-Marmelade

Für zwei Personen

Für das Schokoladensoufflé:

85 g Schokolade 70%

3 Eier

85 g Butter

45 g Mehl

110 g Zucker 1 Prise Salz

Für die Physalis-Marmelade:

200 g Physalis

3 Orangen

100 g Gelierzucker

Den Backofen auf 200 Grad Umluft vorheizen. Für das Soufflé die Eier aufschlagen und mit dem Zucker und einer Prise Salz verrühren. Die Schokolade und die Butter im Wasserbad schmelzen. Anschließend die Zucker-Ei-Mischung mit der Schokoladenmasse vermengen. Das Mehl sieben und unter die Masse heben. Den Teig in die Souffléförmchen geben und im Backofen zwölf Minuten backen. Für die Marmelade den Saft der Orangen auspressen und die Physalis von den Blättern befreien. Beides zusammen in einem Topf erhitzen. Anschließend mit einem Stabmixer pürieren und den Gelierzucker dazugeben. Wenn die Konfitüre beginnt zu stocken durch ein Sieb streichen. Das Schokoladensoufflé mit der Physalis-Marmelade auf Tellern anrichten und servieren.

Diana Lentvogt am 04. Dezember 2014