

# Schokoladen- Soufflé mit Erdbeeren

**Für zwei Personen**

**Für das Soufflé:**

100 g dunkle Kuvertüre	100 g Butter	5 Eier
30 g Zucker	2 TL Zucker	400 g Erdbeeren
1 Stiel Minze	Puderzucker	Olivenöl
Salz		

Den Backofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Die Kuvertüre über einem Wasserbad schmelzen. Die Souffléförmchen einfetten. Die Schokolade mit etwa 100 Gramm Butter vermengen. Die Eier trennen und die Eigelbe mit dem Zucker vermengen und zwei Eiweiße steif schlagen. Beides und unter die Schokomischung heben. Die Förmchen damit befüllen und im Backofen garen.

Die Erdbeeren waschen und in dünne Scheiben schneiden. Die Minzeblätter abzupfen, klein schneiden und mit Zucker und Olivenöl beträufeln.

Das Schokosoufflé mit den Erdbeeren auf Tellern anrichten und mit Puderzucker garnieren. en und servieren.

Hannah Baunach am 16. April 2015