

# Schokoladen-Zimt-Soufflé

## Für zwei Personen

50 g Zartbitterschokolade, 70%	100 ml Milch	35 g Butter
2 Eier, Größe M	1 EL Schokoladen-Likör	25 g Mehl
47 g Zucker	$\frac{1}{2}$ TL Zimt	Kakaopulver
1 Prise Salz		

Den Backofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

10 g Butter in einem Topf schmelzen. Zwei Soufflé-Förmchen mit der flüssigen Butter auspinseln und mit Zucker ausstreuen. Förmchen kalt stellen.

Schokolade klein hacken. Milch mit Zimt erhitzen. Restliche Butter in einem Topf auslassen, das Mehl dazugeben und anschwitzen. Unter ständigem Rühren heiße Zimt-Milch nach und nach zur Mehlschwitze geben. Die Masse in eine Schüssel füllen, Schokoladen-Likör und gehackte Schokolade hinzugeben und glattrühren.

Eier trennen und Eiweiß mit einer Prise Salz steif schlagen, dabei langsam 37 g Zucker einrieseln lassen. Eischnee nach und nach unter die Schokoladenmasse heben und die Förmchen damit füllen. Auf ein Backblech stellen und im vorgeheizten Backofen auf der untersten Schiene 12 bis 15 Minuten backen. Soufflés aus dem Ofen nehmen, mit Kakaopulver bestäuben und sofort servieren.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Philomena Kroll am 11. Februar 2020