

'Alfons im Hemd' mit Gewürzsahne

Für 4 Souffléförmchen

Für die Soufflés:

weiche Butter und Zucker	2 EL Mandelblättchen	35 g Zartbitterschokolade
3 Eier	35 g weiche Butter	1 TL fein geriebener Ingwer
1 TL Zitronen-Abrieb	1 TL Orangen-Abrieb	1 TL brauner Rum
Salz	40 g Zucker	

Für die Gewürzsahne:

200 g Sahne	1 TL Vanillezucker	1/2 TL gemahlener Kardamom
1/2 TL Zimtpulver	1 Msp. gemahlener Anis	1 Msp. Piment
1/2 TL Orangen-Abrieb		

Für die Soufflés den Backofen auf 220 °C vorheizen. Auf die unterste Schiene ein tiefes Backblech schieben und etwa 2 cm hoch mit heißem Wasser füllen. Die Förmchen mit Butter einfetten und mit Zucker austreuen.

Die Mandelblättchen in einer Pfanne ohne Fett leicht rösten, herausnehmen und abkühlen lassen. Die Schokolade hacken und in einer Metallschüssel über dem heißen Wasserbad unter Rühren schmelzen.

Die Eier trennen. Die weiche Butter mit Ingwer, Zitronen- und Orangenschale in einer Rührschüssel mit den Quirlen des Handrührgeräts schaumig schlagen.

Nach und nach die Eigelbe unterrühren. Die flüssige Schokolade und den Rum ebenfalls hinzufügen und unterrühren. Die Eiweiße mit 1 Prise Salz zu einem cremigen Schnee schlagen, dabei nach und nach den Zucker einrieseln lassen. Den Eischnee mit einem Teigschaber vorsichtig unter die Schokoladenmasse ziehen, zuletzt die Mandelblättchen unterheben.

Die Förmchen jeweils etwa drei Viertel hoch mit der Schokoladenmasse füllen und in das vorbereitete Blech stellen. Die Schokoladensoufflés im Ofen im heißen Wasserbad 15 bis 20 Minuten backen.

Inzwischen für die Gewürzsahne die Sahne mit Vanillezucker, Gewürzen und Orangenschale in einem hohen Rührbecher mit den Quirlen des Handrührgeräts halbsteif schlagen.

Die Schokoladensoufflés aus dem Ofen nehmen und sofort auf Dessertteller stürzen. Die Soufflés mit der Gewürzsahne garnieren und sofort servieren. Nach Belieben mit Himbeeren und gerösteten Mandelblättchen bestreuen.

Alfons Schuhbeck am 14. September 2020