

# Ofen-SchlupferSoufflé mit Schoko-Soße

## Für 4 Personen

30 g Haselnüsse	ca. 110 g Zucker	300 g Hefezopf
2 Äpfel, Boskoop	Butter	1 Vanilleschote
5 Eier	500 ml Milch	40 g dunkle Kuvertüre (70%)
120 ml Sahne	10 ml Mandellikör	Puderzucker

Den Backofen auf 180 Grad (Umluft 170 Grad) vorheizen. Haselnüsse grob hacken und mit 20 g Zucker in einer Pfanne karamellisieren lassen. Aus der Pfanne nehmen, auf einem Backbrett auskühlen lassen und nochmals hacken. Hefezopf in dünne ca. 6 cm große Würfel, Äpfel schälen, entkernen, in Spalten und dann in Würfel schneiden. 4 Souffléformen (Durchmesser ca. 12 cm) ausbuttern und zuckern. Vanilleschote der Länge nach halbieren und das Mark herausstreichen. Die Eier trennen. Eigelb und Vanillemark mit der Milch verrühren und geschnittenen Hefezopf, Apfelwürfel und gehackte Haselnüsse unterheben. Eiweiß zu Schnee schlagen, dabei nach und nach 80 g Zucker unterrühren. Eischnee unter die vorbereitete Masse heben und alles bis 1 cm unter den Formenrand in die Souffléformen füllen. Eine ofenfeste Form ca. 2 cm hoch mit Wasser füllen, die Souffléformen darauf stellen und so im heißen Ofen ca. 20 Minuten garen. Für die Schokosauce die Kuvertüre fein hacken. Sahne und Mandellikör erhitzen, die Kuvertüre zugeben und bei geringer Hitze unter ständigem Rühren langsam schmelzen. Mit etwas Puderzucker abschmecken. Die gegarten Soufflés vorsichtig aus der Form stürzen, auf Tellern anrichten und die Schokosauce angießen.

Vincent Klink 08. März 2012