

Schoko-Souffles mit Eierlikör-Soße

Zutaten

Schoko-Soufflés für 4 Personen:

75 g Zartbitter-Kuvertüre
50 Mehl
1 TL Kakao
3 Eier
50 g weiche Butter
50 g Zucker
1 Pkg Vanillinzucker
1 Prise Salz
60 g Giotto (Mini-Gebäck-Kugeln)
100 g Schmand
200 ml Eierlikör
1 Pkg Dessert-Soße "Vanille" (ohne Kochen)
Puderzucker



Zubereitung

1. Kuvertüre im heißen Wasserbad schmelzen und etwas abkühlen lassen. Mehl und Kakao mischen. Eier trennen. Butter, Zucker und Kuvertüre mit den Schneebesen des Handrührers cremig schlagen. Eigelbe unterrühren.
2. Eiweiß mit Vanillin-Zucker und Salz steif schlagen. Erst Mehl und Eischnee unter die Ei-Buttercreme heben, dann die Giottos. In gefettete und mit Zucker ausgestreute Förmchen (man kann auch Tassen nehmen) füllen. Im heißen Ofen bei 200 Grad (Gas: Stufe 3) 20-25 Minuten backen.
3. Schmand und Eierlikör mit einem Schneebesen verrühren. Soßenpulver unter Rühren dazugeben und ca. 1 Minute durchrühren. Förmchen auf 4 Teller stürzen und Soufflés vorsichtig umdrehen. Mit Puderzucker bestäuben und mit der Eierlikör-Soße servieren.

Was wäre OSTERN ohne Ei, ei, ei ...VERPOORTEN?

Am 07. März 2014 riefen der prisma-Verlag, Köln und das Bonner Familienunternehmen VERPOORTEN zum gemeinsamen Rezeptwettbewerb auf: (prisma-Ausgabe: 10/2014)

„Gesucht wurden die besten Eierlikör-Rezepte.“

Mitmachen konnte jeder.

1.416 Eierlikör-Rezepte sind bei der Redaktion in Köln eingegangen und wurden von der Jury gesichtet und auf Gelingsicherheit geprüft.

Heute am 11. April 2014 freuen wir uns, nach ausführlicher Diskussion die Jury-Entscheidung der 3 besten Rezepte bekanntgeben zu dürfen. Die Entscheidung fiel auf :

Silke Brinkmann, Ahlen,

[Link zum Rezept: Schoko-Souffles mit Eierlikör-Soße](#)

Copyright © VERPOORTEN 2018 (10/2018)
VERPOORTEN GmbH & co. KG - Potsdamer Platz 1- 53119 Bonn
+49 228 9655-155 - info@verpoorten.de - eieiei.verpoorten.de

Schoko-Souffles mit Eierlikör-Soße

Eierlikörtorte: Kirschtorte mit Verpoorten Eierlikör

Elke Dokus, Sendenhorst,
Eierlikördessert: Schoko-Soufflé mit Verpoorten-Soße

Ruth Zander, Mönchengladbach,
Eierlikördessert: Verpoorten-Amarettini-Creme

Der Gewinnpreis beinhaltet je ein VERPOORTEN-Genießer-Set sowie einen WMF-Kaffeepad-Automaten, einen Stabmixer und eine Küchenmaschine.

Mit vorösterlichen Grüßen an die Preisträgerinnen.

Jury (v.l. s. Bild): Jörg Bärschneider, Georg Maushagen, Stephan Bollig, Sandra Dülpers Jury-Foto: Andreas Endermann

[Link zum Rezept: Schoko-Souffles mit Eierlikör-Soße](#)

Copyright © VERPOORTEN 2018 (10/2018)
VERPOORTEN GmbH & co. KG - Potsdamer Platz 1- 53119 Bonn
+49 228 9655-155 - info@verpoorten.de - eieiei.verpoorten.de