

Schoko-Eierlikör-Soufflé mit Verpoorten Original

Zutaten

für 4 Personen:

4 Eier

100 g Zucker

100 g Zartbitterschokolade

100 g Butter

50 g Mehl

80 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör

1 TI Spekulatius Gewürz

2 Msp. Zimt

1 Msp. Kardamom

1 Msp. gemahlene Pfeffer

1 Prise Salz



Etwas Butter und zusätzlichen Zucker zum fetten und bestreuen der Souffléformen.
Puderzucker zum bestäuben.

4 Souffléformen oder Keramikformen mit ca 5 cm Durchmesser

Zubereitung

Den Backofen auf 180°C vorheizen. Souffléförmchen mit Butter fetten und mit etwas Zucker ausstäuben.

Die Eier trennen.

Die Eigelb und den Zucker in einer Schüssel schaumig schlagen.

Schokolade grob hacken, in einer Schüssel über dem Wasserbad schmelzen, dann die Butter dazu geben, verrühren und auflösen. Die Masse abkühlen lassen, mit dem Eier-Zuckergemisch verrühren und danach den VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör sowie die Gewürze dazu geben. Eiweiße mit einer Prise Salz steif schlagen und luftig unterheben. Das Mehl sieben und vorsichtig unterrühren. Die Förmchen zu zwei Dritteln mit der Soufflémasse füllen.

Die Souffléformen im Wasserbad (dazu die Souffléformen in eine Auflaufform oder ähnliches stellen und diese dann mit Wasser befüllen, so dass die Souffléformen zu 1/3 im Wasser stehen) im Backofen bei 180°C für ca 20 Minuten backen. Anschließend entweder etwas abkühlen lassen, stürzen und mit Puderzucker bestäuben oder direkt aus den Förmchen genießen.

[Link zum Rezept: Schoko-Eierlikör-Soufflé mit Verpoorten Original](#)

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