

# Aus der Hado-Küche: Ein Dessertrezept

Restaurant Services

## Schokoladensoufflé mit Erdmandeln

für 4 Personen:

80 g	Bitterkuvertüre
20 g	Kakaopulver
¼ l	Milch
50 g	Butter
50 g	Dinkelmehl
5	Eiweiß (1 davon getrennt stellen)
4	Eigelb
70 g	Rohrzucker
	Rum
	Grand Marnier
1/2	unbehandelte Orange: die Schale davon
4 EL	Erdmandel-Müsli

Milch, Kakaopulver und Kuvertüre aufkochen und die Kuvertüre auflösen. Mehl und Butter zu einer Mehlbutter verkneten und nach und nach in die kochende Schokoladenmilch rühren, bis eine feste Masse entsteht. Den Topf vom Herd nehmen und in die heiße Masse erst ein Eiweiß und dann das Eigelb einrühren. Das restliche Eiweiß mit dem Zucker zu einem sehr steifen Schnee schlagen. Die Schokoladenmasse mit etwas Rum und Grand Marnier abschmecken und den Schalenabrieb der Orange dazu geben. Souffléförmchen mit Butter ausstreichen und mit Zucker ausstreuen. Den steifen Eischnee und das Erdmandel-Müsli unter die Schokoladenmasse heben und die Förmchen füllen. Im Wasserbad im Ofen bei 180 ° C ca. 20–25 Minuten backen.

Tipp: Sehr gut zu diesem Soufflé passen Orangensalat und Schokoladeneis.

Rezept von Siegfried Sattler, Restaurant Services, München