



Schokoladensoufflé mit Karamell

Zutaten:

(Für 4 Portionen)

150 g Zucker
2 Eier
2 El Quark
60 g geschmolzene
Zartbitterschokolade
½ Tl Zimt
Himbeeren
Puderzucker

Zubereitung:

Für die Karamellblätter 100 g Zucker in einem kleinen Topf schmelzen und hellbraun karamellisieren. Die Masse in vier Portionen auf Backpapier verteilen und dabei rasch eine längliche Form aufstreichen. Auskühlen und fest werden lassen, dann vom Backpapier abziehen.

Für das Soufflé Eier trennen. Eigelb mit 25 g Zucker cremig rühren. Quark, Schokolade und Zimt unterziehen. Eiweiß mit dem restlichen Zucker steif schlagen und unterheben. Die Masse in 4 ausgebutterte und mit Zucker ausgestreute Souffléförmchen geben und im vorgeheizten Backofen bei

180 Grad Ober-/Unterhitze (160 Grad Umluft) etwa 20 Minuten backen. Herausnehmen, mit einem spitzen Messer den Rand lösen und die Soufflés auf Teller stürzen. Mit Karamellblättern und Himbeeren garnieren und leicht mit Puderzucker bestäuben. Sofort servieren.

Zubereitungszeit: 40 Minuten

Schwierigkeitsgrad: leicht

Schokoladensoufflé