



Muttertags Rezept

Diese Woche sind alle Töchter und Söhne des Landes gefordert sich etwas besonderes zum Muttertag einfallen zu lassen. Mit diesem fantastischen Schokoladensouffle werden Sie sich ganz bestimmt in die Herzen ihrer Mütter kochen. Sie können sich allerdings auch für die einfachere Variante entscheiden und bei uns ein Muttertagsherz bestellen.



Von Konditormeister
Wolfgang Müller

Schokoladensouffle

mit Erdbeer-Ananas Ragout

Souffle Masse 5 Formen

150 g Milch
6 g Vanillezucker (oder eine Vanilleschote)
1 Prise Salz
40 g Butter
40 g Mehl
80 g Eigelb
110 g Eiweiß
50 g Zucker
80 g flüssige Schokolade

Erdbeer-Anans Ragout

150 g Erdbeeren
100 g frische Ananas
70 g Zucker
180 g Joghurt
frische Minze



•Schokolade fein hacken und im Wasserbad oder vorsichtig im Mikrowellenherd auflösen.

•Milch, Vanillezucker, Salz, Butter aufkochen, danach das Mehl zugeben und leicht abrösten bis sich die Masse vom Geschirr löst

•Kurz abkühlen lassen, danach das Eigelb nach und nach unterrühren

•Jetzt können Sie die flüssige Schokolade rasch in die Masse einrühren

•Eiweiß und Zucker zu einem steifen Schnee schlagen und vorsichtig in die Masse einrühren (melieren).

•Die Masse in gebutterte und mit Staubzucker gestaubte Souffleformen oder Kaffeetassen füllen.

•Backen Sie die Souffles bei 200°C Ober- und Unterhitze im Wasserbad für ca. 20 Minuten.

•Stellen Sie dabei die gefüllten Souffleformen zuerst auf ein Backblech, schieben es zu $\frac{3}{4}$ in den vorgeheizten Ofen. Erst jetzt schütten Sie das kochende Wasser bis zur Hälfte der Formen ins Blech.

•Erdbeeren und Ananas in kleine Stücke schneiden, mit dem Zucker vermischen. Etwas Minze oder Zitronenmelisse fein hacken und darunter mischen. Das Ganze kurz ziehen lassen. Erst danach das Joghurt einrühren.

•Stürzen Sie die fertigen Souffles gleich nach dem Backen auf einen Teller und servieren Sie es mit dem Fruchtragout und einem Blatt Minze als Dekoration.

SCHNELL

Ihr Bäcker und Konditor in Feldkirch

Liechtensteinerstrasse 21, 6800 Feldkirch

Tel. 05522 73333 / Fax. 17 office@schnell.cc www.schnell.cc