

Schokoladensoufflèe mit Glühweinsabayon

- **Portionen:** 5-6
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 20m
- **Fertig in** 30m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '30', 'cook_time' : '20m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '5-6', 'yield' : " } });
```

Etwas Tolles für die kalte Winterzeit

Zutaten

- Für das Soufflèe:
 - 200 g Kuvertüre oder eine gute Zartbitterschokolade
 - 125 g Butter
 - 50 g Zucker
 - 3 Eigelbe
 - 5 Eischnee
 - Etwas Kaffeextrakt oder ein doppelter Mocca
 - 2 cl Rum o.Cognac
 - 1 Prise Salz
- Für den Glühweinsabayon:
 - 1/2 l trockener Rotwein
 - Etwas Puderzucker
 - 30g Zucker
 - 4 Eigelbe
 - 1/8 l geschlagene Sahne
 - 1 Zimtstange
 - 1/4 ungespritzte Zitronenschale
 - Saft einer 1/2 Zitrone
 - 1/4 ungespritzte Orangenschale
 - Saft einer 1/2 Orange
 - 1 Stern Anis

Zubereitungsart

Schritt1

Die Vorbereitungen:

Schritt2

Die Portionsförmchen, ev. auch Kaffeetassen oder eine große, feuerfeste Gratinform zunächst mit flüssiger Butter ausstreichen und mit Zucker austreuen. Die Schokolade mit dem Cognac oder Rum auf einem heißen Wasserbad oder Mikrowelle schmelzen.

Schritt3

Den Backofen auf 180° C vorheizen.

Schritt4

Das Schokoladensoufflé:

Schritt5

Die Butter, den Zucker und die Eigelbe auf einem Wasserbad schaumig rühren, gut "ausgaren" lassen. Die geschmolzene Kuvertüre oder Bitterschokolade dazu geben, etwas erkalten lassen.

Schritt6

Den steif geschlagenen Eischnee in zwei Schritten unterheben.

Schritt7

In die vorbereitete Förmchen (2/3 voll) füllen.

Schritt8

Das tiefes Blech des Haushaltsherd 2 cm hoch mit Wasser füllen, Förmchen dazu stellen, ca.18 - 20 min. backen.

Schritt9

Der Glühwein Sabayon:

Schritt10

Dazu schmelze / brenne ich im ersten Schritt etwas Puderzucker hellbraun und lösche mit dem Rotwein ab.

Schritt11

Den Zitronen - und Orangensaft, Zimt, Zitronen - und Orangenschale und Stern Anis dazu geben und alles bis zum Siedepunkt erhitzen.

Schritt12

In der Zwischenzeit die Eigelbe mit dem Zucker auf einem heißen Wasserbad 3 - 4 min. aufschlagen und den heißen „Punsch“ (passiert) dazu geben..3 - 4 min. weiter schlagen, bis eine voluminöse, cremige Masse entstanden ist.

Schritt13

Kurz vor dem Servieren ist die steif geschlagene Sahne unter zu heben.

Schritt14

(Das macht das Sabayon noch etwas "softiger"; es geht aber auch mit geschlagenem Eiweiß)

Schritt15

Anrichtevorschlag:

Schritt16

Die gestürzten Soufflèe`s auf einem "Spiegel" des Glühwein Sabayon setzen und mit Puderzucker bestäuben.

Rezeptart: Soufflèe-Aufläufe **Tags:** edel, saisonal

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/schokoladensoufflee-mit-gluehweinsabayon/>