

# Schokoladen-Soufflé by Andreas Caminada

## Zutaten

70 g Butter  
70 g Puderzucker  
100 g Eigelb  
100 g Kuvertüre dunkel,  
geschmolzen  
120 g Eiweiss

## Zubereitung

- 1.** Butter und Puderzucker schaumig schlagen. Das Eigelb hinzufügen, dann die geschmolzene Kuvertüre unterheben.
- 2.** Das Eiweiss leicht anschlagen und unter die Schoko-Eigelb-Masse heben.
- 3.** Die Soufflémasse in gebutterte und mit Zucker ausgekleidete Förmchen geben.
- 4.** Bei 200 °C Ober-/Unterhitze in einem mit heissem Wasser gefüllten Blech für 16-18 Minuten backen.