



Gefülltes Schokoladen Soufflé auf Honig - Ingwer Orangen

- **Portionen:** 5-6
- **Vorbereitungszeit:** 15m
- **Zubereitungszeit:** 20m
- **Fertig in** 35m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '35', 'cook_time' : '20m', 'prep_time' : '15m', 'servings' : '5-6', 'yield' : " });
```

Für den Schokoladen - Soufflé Liebhaber, stimmig, lecker

Zutaten

- Für das Soufflé:
- 200g Kuvertüre oder eine gute Zartbitterschokolade
- 125 g Butter
- 50 g Zucker
- 3 Eigelbe
- 5 Eischnee
- etwas Kaffee Extrakt oder ein doppelter Mocca
- 2 cl Rum o.Cognac
- 80 g weiße Schokolade für die Füllung
- 4 - 5 Orangen
- 2 El Bienenhonig
- Etwas Butter

Zubereitungsart

Schritt1

Zunächst die Portionsförmchen, ev. Kaffeetassen oder auch eine große, feuerfeste Gratinform mit flüssiger Butter ausstreichen und mit Zucker austreuen.

Schritt2

Die Butter, den Zucker und die Eigelbe auf einem Wasserbad schaumig rühren, gut "ausgaren" lassen.

Schritt3

Die warme, geschmolzene Kuvertüre oder Bitterschokolade dazu geben. (Schokolade in der Mikrowelle oder auf einem Wasserbad schmelzen)

Schritt4

Dann folgt der Kaffee Extrakt oder der doppelte Mocca, sowie der

Schritt5

Rum / Cognac, etwas erkalten lassen.

Schritt6

Den steif geschlagenen Eischnee in zwei Schritten unterheben.

Schritt7

Die vorbereitete Förmchen 1/3 voll füllen und etwas von der grob gebrochenen, weißen Schokolade darüber geben. Die Förmchen nunmehr knapp voll auffüllen.

Schritt8

Nicht zu voll, denn die Masse geht ja noch auf); den Backofen auf 180° C vorheizen.

Schritt9

Das tiefe Blech des Haushaltsherdes 2 cm hoch mit Wasser befüllen, Förmchen dazu stellen und ca.18 - 20 min. backen.

Schritt10

In der Zwischenzeit:

Schritt11

Die Orangen schälen und die einzelnen Segmente filieren.

Schritt12

Eine Orange abreiben und auspressen.

Schritt13

Etwas Butter auslassen und den Honig dazu geben, alles mit dem Orangensaft ablöschen. Orangen Abrieb und geriebenen Ingwer hinzufügen, 3 - 4 min. reduzieren lassen.

Schritt14

Zuletzt folgen die Orangenfilets, die in diesem Sirup nur erhitzt kurz werden müssen.

Schritt15

Anrichtevorschlag:

Schritt16

Auf einem dekorativen, vorgewärmten Dessertteller zunächst einmal die Orangefilets verteilen.

Schritt17

Obenauf das Soufflè setzen, in dem man vorsichtig mit einem kleinen Küchenmesser um die inneren Ränder fährt und stürzt.

Schritt18

Das braune „Köpfchen“ mit Puderzucker bestäuben und sofort servieren.

Rezeptart: Soufflè-Aufläufe **Tags:** gefüllt, warme desserte

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/gefuelltes-schokoladen-soufflee-auf-honig-ingwer-orangen/>