Marzipan – Soufflee mit Sauce Suchard

- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 15m
- **Fertig in** 25m

window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '25', 'cook_time' : '15m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });

Keine Angst vor komplizierten Soufflees, Gekonntgekocht – einfach beschrieben, mit Gelinggarantie

Zutaten

- Für das Marzipan-Soufflee:
- 30 g Marzipan – Rohmasse
- 60 g Amarena Kirschen
- 1 Eiweiß
- 3 Eigelbe
- 2 Eiweiß mit 1 kleinen Prise Salz steif geschlagen
- 25 g Mehl
- 25 g Butter
- 1/8 l Milch
- 25 g gemahlene Mandeln
- 2 El Amaretto
- Salz
- Für die Suchard – Sauce:
- 100 g Zartbitter – Suchard Schokolade, gehackt
- 40 g Zucker
- 125 ml Sahne
- Mark von 1/2 Vanilleschote
- 2 Tl Honig
- 1 El Puderzucker

Zubereitungsart

Schritt1

Die Vorbereitung:

Schritt2

Den Backofen auf 200 ° C vorheizen, mit Umluft 180 ° C.

Schritt3

Das hohe Backblech mit Küchenkrepp auslegen und 2 – 3 cm hoch mit 80 ° C heißem Wasser füllen.

Schritt4

5 – 6 Souffle Förmchen mit flüssiger Butter ausstreichen und mit Zucker ausstreuen.

Schritt5

Die Soufflee Masse:

Schritt6

Die Marzipan – Rohmasse grob raspeln und mit 1 Eiweiß verrühren

Schritt7

Das Mehl mit der Butter vermengen, glatt verkneten, die Milch aufkochen.

Schritt8

Die Mehlbutter stückchenweise, unter Rühren mit dem Schneebesen dazu geben, kurz „dicklich“ kochen.

Schritt9

Den Topf zurück ziehen und die Eigelbe nacheinander verrühren.

Schritt10

Die Mandeln und Amaretto unterheben, abkühlen lassen.

Schritt11

Das Eiweiß steif schlagen und den Zucker einrieseln lassen.

Schritt12

In 2 Schritten unter die Souffleemasse heben.

Schritt13

Die Förmchen zur Hälfte füllen und jeweils 1 – 2 Amarena - Kirschen darüber setzen; die restliche Masse einfüllen.

Schritt14

(1 Finger breit unter dem obersten Rand)

Schritt15

Für 25 – 30 min. auf der 2. Schiene von unten im Wasserbad backen.

Schritt16

Die Sauce Suchard:

Schritt17

Die Sahne, Vanillemark und Honig aufkochen, die gehackte Schokolade dazu geben, zerfallen, auflösen lassen.

Schritt18

Anrichtevorschlag:

Schritt19

Mit einem kleinen Küchenmesser um den äußeren Rand der Förmchen fahren, lösen und stürzen, mit Puderzucker bestäubt anrichten.

Schritt20

Dazu etwas Schoko Sauce verteilen und ev. mit 1 Kugel Vanilleeis ergänzen.

Rezeptart: Souflèe-Aufläufe **Tags:** amarena kirschen, amaretto, einfach gemacht, honig, mandeln, Vanilleschote

https://www.gekonntgekocht.de/rezept/marzipan-soufflee-mit-sauce-suchard/