

## Schokoladen Souffle mit Cognac



- **Küche:** Französisch
- **Gang:** Dessert
- **Schwierigkeitsgrad:** Mittel
  
- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 15m
- **Zubereitungszeit:** 10m
- **Fertig in** 40m

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

Ein tolles Rezept für schokoladig-leckeren Schokoladen Souffle mit Cognac!

Langsam aber sicher geht es auf Weihnachten zu, Zeit für die Weihnachtsbäckerei und sich auch ein Weihnachtsessen zu überlegen.

Ein Souffle ist immer etwas Besonderes und passt in fast jede festliche Speisenfolge!

Klingt zwar schwierig, ist es aber bei Gekonntgekocht nicht! Macht optisch richtig viel her und ist super lecker, gerade richtig für die ohnehin stressige Weihnachtszeit.  
Anders als die meisten Soufflés kommt dieses Rezept beim Backen ohne Wasserbad aus.

## Zutaten

- 100 g gute Zartbitter - Schokolade mit 70 % Kakaoanteil, gebröckelt
- 200 ml Milch
- 50 g weiche Butter
- 50 g Mehl 405, gesiebt
- 75 g Zucker
- 4 Eigelbe
- 4 Eiweiß mit 1 Prise Salz steif geschlagen
- 2 - 3EL Cognac, ersatzweise Weinbrand
- Etwas Kakaopulver und Puderzucker zum Bestäuben
- Etwas flüssige Butter und Zucker für die Förmchen

## Zubereitungsart

### Schritt1

Zunächst die Soufflee Förmchen mit Butter ausstreichen und mit Zucker austreuen. Den Backofen auf 200 ° C ohne Umluft vorheizen. Die Schokolade mit dem Cognac auf einem heißen Wasserbad schmelzen lassen und das Eigelb dazu geben, glatt rühren.

### Schritt2

Das Mehl in der zerlassenen Butter etwas schwitzen lassen, auf dem Feuer „abbrennen“. (Daher der Name Brandteig) Die Milch dazu geben, weiter glatt und ohne Klümpchen verrühren. Die Schoko - Cognacmasse unter heben, etwas abkühlen lassen, das Eiweiß in 2 Schritten unterheben. In das steif geschlagene Eiweiß den Zucker einrieseln lassen und in 2 Schritten unterheben.

### Schritt3

Nur bis knapp unter dem Rand in die Förmchen füllen und auf einem Backblech 12 - 15 min. auf der untersten Schiene backen, aufgehen und Farbe nehmen lassen. Das „Häuptchen“ mit einer Mischung aus Kakao und Puderzucker bestäubt zu Tisch geben.

### Schritt4

Dazu schmeckt mir ein Gekonntgekocht: Eierlikör Sabayon, Prosecco - Zabaione, Vanille Sauce oder Orangen - Caramel - Sauce mit Grand Marnier.

**Rezeptart:** Desserts, Dessertsoßen, Partyrezepte, Soufflée-Aufläufe **Zutaten:** Butter, Cognac, eier, Mehl, Milch, Schokolade

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/schokoladen-souffle-cognac/>