

Marroni-Soufflé

Zutaten: (für 4 Personen)

200 g Marroni-Püree (gesüsst)
4 Eigelbe
4 Eiweiss
40 g Haselnüsse, gerieben
40 g Schokoladenkuvertüre, gerieben und im Wasserbad geschmolzen
Zimt, gemahlen
Butter, weich, zum Ausstreichen der Formen
Zucker zum Bestreuen der Formen

Garnitur: Puderzucker

Zubereitung:

Das Marroni-Püree mit den Eigelben verrühren. Das Eiweiss halbsteif schlagen und sorgfältig unterheben. Die geriebenen Haselnüsse und die geschmolzene Kuvertüre unterheben und sorgfältig zu einer homogenen Masse verrühren. Falls nötig mit Zucker nachsüssen. 4 Soufflé-Förmchen grosszügig mit Butter ausstreichen und mit Zucker bestreuen. Die Marroni-Masse in die Förmchen geben und bei 170 °C ca. 13 Min. aufgehen lassen. Mit Puderzucker bestreuen und mit einer Kugel Sauerrahm-Sorbet servieren.
