

LEBKUCHENSOUFFLÉ MIT ZWETSCHGENRAHM

Zutaten für 8 Personen

100g zimmerwarme Butter , 6 Eier , 50g Staubzucker ,
50g Zartbitterschokolade (70 %) , 50g Zucker , 100g Mandeln ,
5g Lebkuchengewürz , zerlassene Butter und Zucker für die Förmchen,
4 EL Zwetschgenmarmelade oder Powidl, 2cl Rum, ¼ l Sauerrahm

Die Schokolade in kleine Stücke hacken und im nicht zu heißen Wasserbad schmelzen lassen. Die Mandeln sehr fein mahlen und mit etwa Lebkuchengewürz mischen.

Die Eier trennen. Die Eiklar mit Zucker und einer Prise Salz steif schlagen.

Die Butter schaumig schlagen. Dotter und Staubzucker in einer zweiten Schüssel zu einer hellen, dicklichen Creme aufschlagen und mit der Butter vermengen.

Die abgekühlte, aber noch flüssige Schokolade unterziehen. Nun noch die Mandeln und den Schnee unterheben. Acht Förmchen oder eine Terrinenform mit Butter austreichen und mit Zucker ausstreuen. Die Auflaufmasse einfüllen.

Im Dampfgarer bei 95°C ca. 25 Minuten garen(oder bei 150°C im Backofen im Wasserbad). Marmelade mit Sauerrahm und Rum verrühren, mit dem Soufflé servieren.